CAROL DEACON

TREND TORTEN

im Handumdrehen

zum Verschenken
und Selberessen

30 lustige Ideen
Schritt für Schritt
erklärt

BECHTERMÜNZ VERLAG

CAROL DEACON

TREND TORTEN

im Handumdrehen
zum Verschenken
und Selberessen



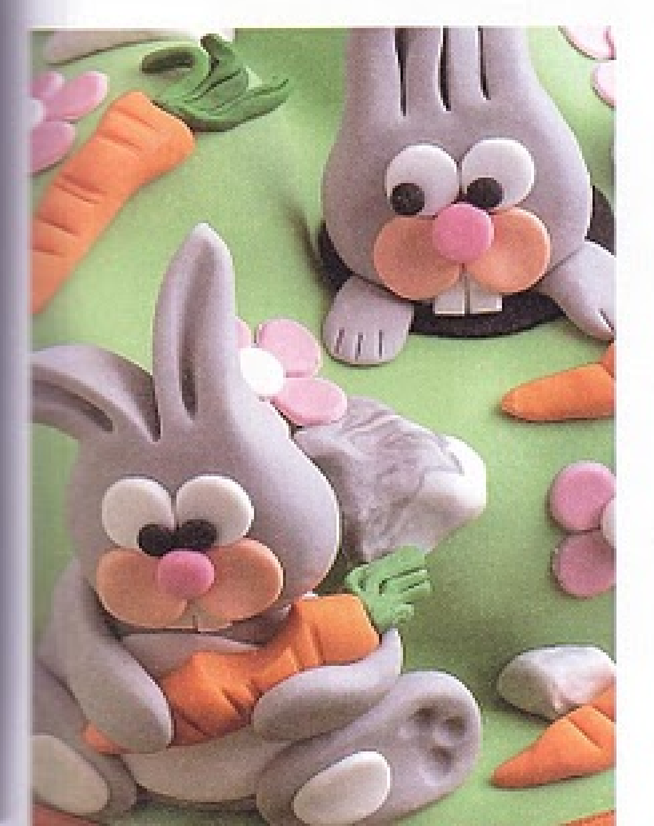
BECHTERMÜNZ VERLAG

Inhalt











Einführung

Geburtstage, Jahrestage und Weihnachten sind regelmäßig wiederkehrende Festtage. Jedesmal, wenn Sie meinen, die absolute Spitzentorte für eine Feier gebacken zu haben, kündigt sich schon das nächste größere Familienereignis an. Schon sind Sie wieder dort angelangt, wo Sie begonnen haben, und fragen sich: „Was in aller Welt könnte ich denn dieses Jahr backen?"

Dieses Buch möchte Ihnen Vorschläge und Ideen anbieten, damit Sie, mit minimalem Aufwand und ohne eine teure Dekorationsausstattung anschaffen zu müssen, Ihre Familie und Freunde in den kommenden Jahren mit Torten verwöhnen können.

Sie können die Dekorationsvorschläge jederzeit nach Belieben abändern oder schnellere Verfahren entwickeln. Wenn Sie beispielsweise in Eile sind, brauchen Sie die Tortenplatte nicht, wie im Rezept vorgeschlagen, zu bedecken. Eine Figur genügt auch, wenn Sie nicht die Zeit haben, viele Figuren herzustellen. Wenn Sie eine andere Methode kennen, um zum Beispiel Rosen zu modellieren, verwenden Sie Ihre eigene Methode statt meiner. Es gibt immer mehrere Möglichkeiten, Torten zu verzieren. – Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Haben Sie Mut, Neues auszuprobieren. Schließlich handelt es sich nur um Kuchen mit verziertem Überzug. Wenn die Torte trotz aller Mühe nicht gelingen will und Ihnen Kopfzerbrechen macht, essen Sie sie einfach auf!



Märchenschloß



Diese Torte ist gar nicht so schwierig herzustellen. Allerdings muß zusätzlich Zeit zum Trocknen der Türmchen eingeplant werden (am besten über Nacht ruhen lassen). Gelatine bietet eine Fülle von Möglichkeiten, Formen herzustellen, die sich von üblichen Torten unterscheiden.

ZUTATEN

- 1 Portion Gelatineglasur (s. S. 99)
- Stärkemehl
- 1 Biskuitkuchen, 18 cm Durchmesser
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker
- 700 g weiße Fondantmasse
- 10 g braune Fondantmasse
- 40 g schwarze Fondantmasse
- 1 Portion Zuckerglasur
- 2 Silberperlen (eßbar!)
- 25 Mini-Marshmallows
- 6 Waffeltüten
- 60 weiße Schokolinsen
- Grüne Lebensmittelfarbe
- 1 Blatt Reispapier
- 70 g Kokosraspel, grün gefärbt (s. S. 98)

UTENSILIEN

- 6 leere Papierrollen (vorzugsweise 5 leere Küchenrollen, 1 leere Alufolienrolle; keine leeren Toilettenpapierrollen verwenden!)
- Klarsichtfolie
- Rollholz
- Scharfes Küchenmesser
- Wasser und Pinsel
- Modelliermesser
- 30-cm-Lineal
- 4 Spritztüten (oder mehr)
- Feine Spritztülle (Größe 2)
- Schere
- Kleines Sieb

1 Zuerst die Türmchen herstellen. Alle leeren Papierrollen mit Klarsichtfolie umwickeln und leicht mit Stärkemehl bestauben. Die Gelatinemasse wie auf S. 99 zubereiten und in einem Plastikbeutel aufbewahren. Die Arbeitsfläche mit Stärkemehl bestauben. Gelatinemasse von etwa 130 g etwa 3 mm dick ausrollen. Ein Rechteck von etwa 14 cm x 16 cm ausschneiden und übrige Gelatinemasse wieder in den Plastikbeutel legen.

Die ausgerollte Gelatine um eine große Papierrolle wickeln, abschneiden und die Nahtstelle mit Wasser zukleben *(Abb. 1)*. Mit der Naht nach unten trocknen lassen, z. B. auf einem Backbrett. Weitere vier Rollen der gleichen Größe und eine kürzere für ein Türmchen von etwa 8 cm Höhe umwickeln.

Nach etwa 4 – 6 Stunden sollten die Türmchen von außen trocken und hart sein. Vorsichtig die Schablonen lösen und aufrecht hinstellen, damit die Innenseite trocknen kann. Über Nacht stehen lassen.



1

2 Die Kuchenoberfläche gerade schneiden und umgekehrt auf die Unterlage setzen. In der Mitte quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Buttercreme dünn auf Oberfläche und Rand verstreichen.



2

3 Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben. 500 g weiße Fondantmasse ausrollen und den Kuchen damit bedecken. Die Oberfläche und den Rand glätten. Überstehende Ränder abschneiden. Den Rand ringsum mit einem Lineal drei- bis viermal eindrücken *(Abb. 2)*. Den Rücken eines Messers für die vertikalen Linien des Backsteinmusters verwenden.

4 Nach dem Trocknen das kleine und eines der hohen Türmchen nebeneinander auf die Torte setzen. Darauf achten, daß die Nahtstellen nach hinten zeigen. Die Türmchen mit Zuckerglasur festkleben. Etwa 30 g weiße Fondantmasse zu einer dünnen, etwa 28 cm langen Rolle formen. Die Fläche um die beiden Türmchen mit Wasser bepinseln. Hinten beginnen und die Rolle als zusätzliche Stütze um die beiden Türmchen legen *(Abb. 3)*.

5 Braune Fondantmasse dünn ausrollen und zwei runde, gebogene Formen für die Türen ausschneiden. Einige Linien mit dem Messerrücken in jedes Stück eindrücken. Das größere Stück als Tür auf den vorderen Kuchenrand kleben und das andere auf die Vorderseite des hohen Türmchens. Vor jede



3





Tür zwei kleine, längliche Stücke aus weißer Fondantmasse als Stufen aufeinander setzen *(Abb. 4)*.

6 Etwa 25 Mini-Marshmallows mit Zuckerglasur auf den oberen Tortenrand kleben. (Wahlweise statt Mini-Marshmallows eine dünne Rolle weiße Fondantmasse in Stückchen schneiden.)

7 Zwei Waffeltüten als Dach für die Türmchen verwenden. Für besseren Halt nötigenfalls ein Stück aus der Waffel herausbrechen.

Die Oberkante der Türmchen dünn mit Zuckerglasur bestreichen und die Waffeln sehr vorsichtig auf die Türmchen setzen *(Abb. 5)*.



8 Um den Rand jeder Waffel eine Reihe runder, weißer Schokolinsen mit etwas Zuckerglasur festkleben.

9 Die übrigen vier Gelatinezylinder um die Torte herum aufstellen. Mit Zuckerglasur befestigen. Wie oben beschrieben fortfahren und mit weißen Schokolinsen verzieren.

10 Für die Fenster der Türmchen schwarze Fondantmasse dünn ausrollen und acht kleine, schmale Rechtecke ausschneiden. Jedes Rechteck an einem Ende spitz zuschneiden. Auf jedes Türmchen und auf jede Seite der Eingangstür ein Fenster kleben.

Etwas Zuckerglasur in eine Spritztüte füllen. Eine gerade Linie von der oberen zur unteren Mitte jedes Fensters ziehen *(Abb. 6)*. Dann je eine Linie quer in die Fenster malen. (Die Fenster unbemalt lassen, wenn das Bemalen zu knifflig erscheint).

11 Für die Steine 100 g weiße und 10 g schwarze Fondantmasse leicht verkneten.





TIP

Für eine Geburtstagstorte zusätzliche Steine aus Fondant formen und als Kerzenhalter vor dem Schloß aufstellen.

In verschieden große Stücke aufteilen und auf der Unterlage um die Torte herum mit etwas Wasser festkleben.

12 Von der Zuckerglasur 45 ml abnehmen und grün färben. Zur Hälfte in eine Spritztüte mit feiner Tülle füllen und schlangenartige Linien als Efeuranken über die ganze Torte verteilt aufspritzen. Die übrige grüne Zuckerglasur in eine andere Spritztüte mit einem 3 mm großen Loch am Ende füllen. Durch leichtes Drücken gegen eine Efeuranke entstehen beim Zurückziehen der Spritztüte einfache Blattformen. Die Torte damit dekorieren. Falls nötig, auf Wachspapier vor dem Verzieren der Torte ausprobieren.

13 Für die Wimpel sechs kleine Dreiecke aus Reispapier ausschneiden. Auf die Spitze der Türmchen einen Tupfen Zuckerglasur geben und eine kleine Kugel Fondantmasse darauf setzen. Dann einen Tupfen Zuckerglasur auf die Fondantkügelchen setzen und jeweils ein Dreieck hineindrücken *(Abb. 7)*.

7



14 Den unbedeckten Teil der Tortenunterlage mit etwas Wasser bestreichen und mit grünen Kokosraspeln bestreuen. Für eine Winterlandschaft die Torte mit einem Löffel Puderzucker bestäuben.

Variation

Die einfachere Version hat nur vier statt sechs Türmchen. Statt aufgespritzten Efeuranken ausgestochene Blüten und Blätter verwenden, um den Effekt zu erzielen. Nach Belieben kleine Figuren vor den Türmchen auf der Torte aufstellen. Mit den auf S. 57 beschriebenen Brautpaarfiguren wird die Torte zu einer phantastischen Hochzeitstorte ganz anderer Art.



Handwerker

„Selbst ist der Mann (die Frau)", lautet die Philosophie, die dieses Rezept inspirierte. Die Torte eignet sich auch gut als Umzugsgeschenk. Versuchen Sie, die Figur so zu gestalten, daß sie dem Empfänger der Torte ähnelt!

ZUTATEN

- 1 Biskuitkuchen, 16 x 16 cm
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 500 g weiße Fondantmasse
- 90 g blaue Fondantmasse
- 20 g fleischfarbene Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 50 g schwarze Fondantmasse
- 10 g graue Fondantmasse
- 110 g dunkelbraune Fondantmasse

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenuntersatz 20 x 20 cm
- Palette
- Kleines Küchenmesser
- Wasser, dünne und mittelstarke Pinsel
- Spritztülle

1 Kuchenoberfläche gerade schneiden und den Kuchen umgekehrt auf die Unterlage setzen. Kuchen in der Mitte quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberfläche und Rand mit einer dünnen Schicht Buttercreme bestreichen.

2 400 g weiße Fondantmasse verkneten und auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche ausrollen. Überzug vorsichtig auf den Kuchen legen und glatt streichen. Ränder versäubern.


1

3 Für den Handwerker 40 g weiße Fondantmasse zu einem Rumpf formen (*Abb. 1*). Tortenmitte mit etwas Wasser bestreichen und den Körper darauf legen. Aus 40 g blauer Fondantmasse eine etwa 17 cm lange Rolle für die Beine formen. Die Rolle teilen und das Stück für das linke Bein am Knie winkeln. Die Beine an den Körper legen. Aus 20 g weißer Fondantmasse eine dünne Rolle für die Arme formen. Die Rolle teilen und die Stücke als Arme anlegen.

4 Für den Kopf 10 g fleischfarbene Fondantmasse zu einem Ball formen. Oben etwas abflachen, damit die Kappe sitzt. Kopf an den Rumpf legen. Zwei kleine Bällchen aus weiße Fondantmasse als Augen und ein fleischfarbenes Bällchen als Nase auf das Gesicht drücken. Pupillen und Mund mit schwarzer Lebensmittelfarbe mit einem dünnen Pinsel aufmalen.

5 Für die Haare eine geringe Menge schwarzer und weißer Fondantmasse leicht verkneten. Kleine Klümpchen als Haarbüschel auf beiden Seiten andrücken. Für die Kappe 10 g weiße Fondantmasse zu einer kleinen Scheibe formen und an einer Seite zu einem Schild platt drücken.

Ohren aus zwei fleischfarbenen Bällchen Fondantmasse unter die Haarbüschel setzen. Mit einem Pinselstiel eine kleine Delle in jedes Ohr drücken.

6 Für die Schuhe jeweils 10 g schwarze Fondantmasse zu Ovalen formen und ans Ende der Beine legen.

7 Für den Eimer 10 g graue Fondantmasse zu einem kleinen Zylinder formen. Einen Halbkreis als Henkel in die Vorderseite drücken. Den Eimer auf die Torte zwischen die Beine des Handwerkers setzen.

Für den Pinsel zwei längliche Stücke aus brauner Fondantmasse formen und t-förmig zusammensetzen. Ein Stückchen aus schwarzer Fondantmasse auf das „T" setzen. Mit einem Messer mehrmals leicht eindrücken, um die Borsten anzudeuten. Den Pinsel vor den linken Arm stellen. Für die Hände zwei flache, fleischfarbene Bällchen Fondantmasse so an die Arme andrücken, daß es so aussieht als würde der Handwerker Eimer und Pinsel halten.

8 Für die Holzbretter 100 g dunkelbraune und 20 g weiße Fondantmasse zu einer Rolle verarbeiten. Hälfte zusammenfalten und erneut zu einer Rolle formen. Solange wiederholen, bis eine Maserung entsteht. Die Masse ausrollen und verschieden lange Streifen ausschneiden (*Abb. 2*). Den Kuchen damit verzieren.


2

9 Für die Tapetenrolle 50 g blaue und 20 g weiße Fondantmasse leicht verkneten, um eine marmorierte Masse zu erhalten, und vorsichtig ausrollen. Zwei Streifen ausschneiden. Den einen zur Hälfte, den anderen ganz aufrollen und auf den Kuchen setzen.

Zum Schluß Kuchen und Handwerker mit kleinen Farbklecksen aus schwarzer Lebensmittelfarbe verzieren.



Wilde Tiere

Die folgende Torte eignet sich gut für Schwimmbadpartys, wenn im Sommer eine „Affenhitze" herrscht. Oder überraschen Sie aus dem Urlaub heimgekehrte Freunde damit!

ZUTATEN

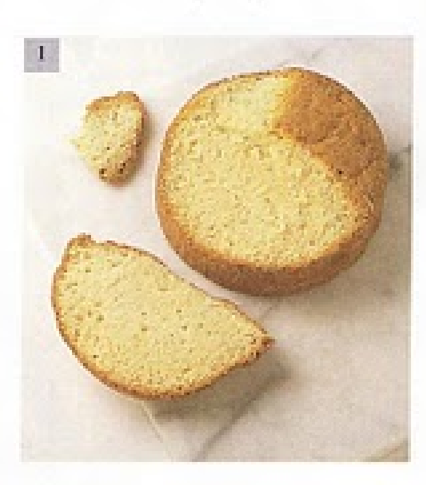
- 1 Biskuitkuchen, 20 cm Durchmesser
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 700 g weiße Fondantmasse
- 150 g graue Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 100 g braune Fondantmasse
- 20 g grüne Fondantmasse
- Braune, grüne und blaue Lebensmittelpaste
- 45 ml weiße Zuckerglasur (statt Buttercreme)
- 30 g schwarze Fondantmasse

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenplatte, 25 cm Durchmesser
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Wasser und Pinsel
- Strohhalm
- Spritztülle
- Dicker Pinsel oder Kuchenpinsel
- Spritztüte mit 3 mm großer Öffnung
- Schere

1 Aus der Kuchenoberfläche ein ungleichmäßiges Stück herausschneiden. Vorn eine Fläche als „See" berücksichtigen. Ein Teil der Reststücke mit Buttercreme bestreichen und als Hügel hinten auf die Torte setzen *(Abb. 1)*

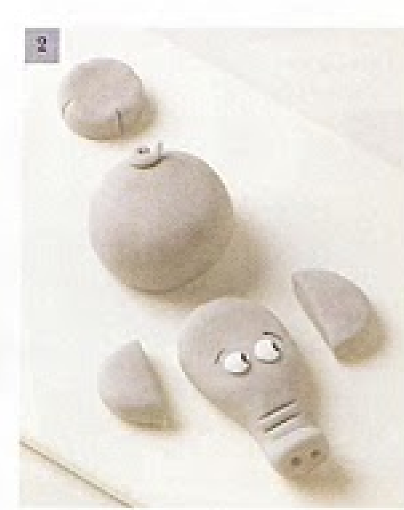
1



2 Die Torte auf die Unterlage setzen und mit Buttercreme füllen. Oberfläche und Rand mit Buttercreme bestreichen. Die restliche Buttercreme nach Belieben aufbewahren und statt Zuckerguß für den See verwenden. 500 g weiße Fondantmasse auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche verkneten und ausrollen, dann anheben, über den Kuchen legen und glatt streichen.

3 Für die Elefanten je 10 g graue Fondantmasse 1 cm dick ausrollen. Zwei Kreise als Füße ausstechen und ringsum viermal einschneiden *(Abb. 2)*. Für den Rumpf 40 g graue Fondantmasse zu einer Kugel formen und vorn für den Kopf leicht abschrägen. Die Kugel und Füße zusammensetzen. Darauf achten, daß eine Einschnittstelle in jedem Fuß und die abgeschrägte Stelle für den Kopf nach vorn zeigen.

2



4 Für den Kopf je 20 g graue Fondantmasse wie eine Flasche formen und auf den Rumpf setzen. Mit einem Pinselstiel zwei Nasenlöcher am Ende markieren und mit dem Messerrücken ein paar Rillen auf den Rüssel drücken. Für die Ohren je 5 g graue Fondantmasse zu einer Kugel formen, platt drücken und halbieren. Kopf befeuchten und Ohren andrücken.

Ein Stückchen graue Fondantmasse zu einem dünnen Schwanz ausrollen und auf den Rumpf setzen. Kleine Kügelchen aus weißer Fondantmasse als Augen verwenden. Pupillen und Augenbrauen mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen.

5 Für das große Flußpferd aus 30 g brauner Fondantmasse einen halbkreisförmigen Rumpf bilden *(Abb. 3)*. Für den Kopf ein Oval aus 10 g brauner Fondantmasse formen. In der Mitte etwas zusammendrücken und auf den Rumpf setzen. Zwei kleine Fondantkügelchen als Ohren mit einem Pinselstiel leicht eindrücken und an den Kopf setzen. Mit schwarzer Lebensmittelfarbe zwei Punkte als Augen aufmalen. Für das kleine Flußpferd genauso vorgehen, nur weniger Fondantmasse verwenden. Für das untergetauchte Flußpferd 10 g braune Fondantmasse zu einem Oval formen und zum Aufstellen unten flach drücken. Ohren ansetzen und Augen aufmalen.

6 Für das Krokodil 10 g grüne Fondantmasse zu einer 6 cm langen

3









Rolle mit dicken Enden und schlanker Mitte formen *(Abb. 3)*. Als Maul eine Rille längs um die Rolle eindrücken. Zur Darstellung der Schuppen mit einer Strohhalmspitze mehrmals schräg in das Fondant drücken. Mit einem Pinselstiel die Nasenlöcher eindrücken.

7 Für die Augen je ein kleines Oval aus weißer Fondantmasse platt drücken und mit einem winzigen, s-förmigen Streifen aus grüner Fondantmasse als Augenbrauen auf den Kopf setzen. Mit schwarzer Lebensmittelfarbe einen Punkt als Pupille aufmalen.

Für den Schwanz die übrige grüne Fondantmasse zu einem länglichen Dreieck formen. Mit einigen Schuppen verzieren.

8 Die Torte mit einem dicken Pinsel bzw. Kuchenpinsel mit verdünnter, brauner und grüner Lebensmittelfarbe bestreichen *(Abb. 4)*. Die Elefanten noch vor dem Trocknen der Farbe auf die Torte setzen.

9 Etwas blaue Lebensmittelfarbe mit 30 ml weißer Zuckerglasur oder Buttercreme (weichere Konsistenz) mischen. Vorn auf dem Kuchen verteilen. Krokodil und Flußpferde in die „Wellen" setzen.

10 Für einen Affen je 10 g braune Fondantmasse zu einem Kegel formen *(Abb. 5)*. An den Tortenrand setzen und ein rundes Stück braune Fondantmasse als Kopf darauf setzen.

Aus weißer Fondantmasse zwei runde Augen und ein kleines Oval als Maul aufsetzen. Eine nach oben gewölbte Linie in das Oval drücken, um ein Lächeln anzudeuten. Mit Lebensmittelfarbe kleine schwarze Punkte für die Pupillen und Nasenspitze aufmalen. Für die Ohren zwei Bällchen aus brauner Fondantmasse mit einem Pinselstiel vorsichtig eindrücken.

Für die Arme zwei dünne Rollen aus brauner Fondantmasse formen.

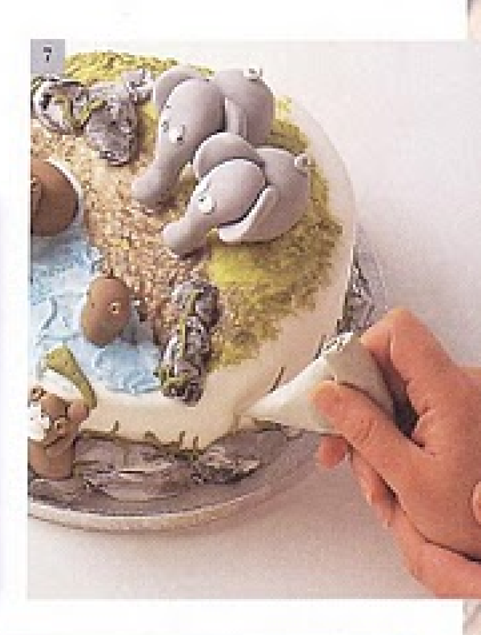
11 Für die Steine 170 g weiße und 30 g schwarze Fondantmasse leicht verkneten *(Abb. 6)*. In verschieden große Stücke aufteilen und die Torte damit rundum verzieren.



12 Etwa 15 ml Zuckerglasur oder Buttercreme grün färben und mit einer Spritztüte mit 3mm-Öffnung Streifen als Blätterwerk um die grauen Steine am Tortenrand und oben auf dem Kuchen aufspritzen (*Abb. 7*).

TIP

Wenn Sie wenig Zeit haben, können Sie die Torte zusätzlich oder vollständig mit Marzipanfigürchen und Zuckerwerk vom Konditor verzieren.



Variante

Diese Torte hat den gleichen Überzug wie die Tauftorte auf S. 50. Die Tiere wurden nach diesem Rezept modelliert. Die Blätter sind aus Fondantmasse in verschiedenen Grüntönen hergestellt, wie im Rezept auf S. 82 genau beschrieben wird.

Geburtstagsfee

Bei dieser Geburtstagstorte werden die Augen jedes kleinen Mädchens vor Freude leuchten. Aufsteckbare Figuren sind auch beim Konditor erhältlich; sie erleichtern die Arbeit.

1 Kuchenoberfläche gerade schneiden, dann den Kuchen umgekehrt auf eine Tortenplatte setzen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberfläche und Rand mit Buttercreme bestreichen.

2 Auf einer mit Puderzucker bestaubten Oberfläche 250 g weiße Fondantmasse verkneten und ausrollen. Behutsam über die Torte legen und am unteren Tortenrand versäubern.

3 Als Stütze für die Figur eine Zuckerstange in die Tortenmitte stecken. Für den Körper aus 50 g weißer Fondantmasse ein Oval formen und für die Taille in der Mitte leicht zusammendrücken. Fläche um die Zuckerstange leicht anfeuchten und den Körper darauf stecken *(Abb. 1)*.

4 Eine zweite Zuckerstange bis auf 3 cm oben in den Körper stecken.

Für den Kopf 10 g fleischfarbene Fondantmasse zu einem Bällchen formen und auf die Zuckerstange stecken. Die Gesichtszüge mit einem dünnen Pinsel mit schwarzer Lebensmittelfarbe auftragen. Ein kleines Stück Fondantmasse als Nase aufdrücken. Wahlweise den Kopf schon vor dem Aufsetzen bemalen.

ZUTATEN

- 1 Rührkuchen, in Puddingform gebacken (s. S. 94)
- 1/2 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 400 g weiße Fondantmasse
- 3 Zuckerstangen
- 20 g fleischfarbene Fondantmasse
- schwarze Lebensmittelfarbe
- 20 g gelbe Fondantmasse
- 250 g rosafarbene Fondantmasse
- 12 Silberperlen
- 1 Blatt Reispapier

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenplatte, 20 cm Durchmesser
- Palette
- Rollholz
- kleines Küchenmesser
- Wasser und Pinsel
- Bleistift
- Schere



5 Für die Haare aus 5 g gelber Fondantmasse einen Streifen von 9 x 9 cm ausrollen *(Abb. 2)*. Mit einem Messerrücken strukturieren und über den Kopf legen. Die Enden als Locken nach oben drehen.

Als Haarschmuck sechs kleine Kügelchen aus rosafarbener Fondantmasse pyramidenförmig mit Wasser auf den Kopf setzen.

Ein Stückchen gelbe Fondantmasse wie die Haare strukturieren und als Pony auf die Stirn drücken.

6 Die Arbeitsfläche gut mit Puderzucker bestauben. 60 g rosafarbene Fondantmasse ausrollen und einen Streifen von 46 cm x 4 cm ausschneiden. Mit einem nassen Pinsel über den Streifen fahren, bis er sich wellt *(Abb. 3)*.

Den unteren Tortenrand dann leicht anfeuchten und von hinten mit dem Streifen umwickeln.

Entstehende Risse und Bruchstellen beim Umwickeln umgehend versäubern. Spätere Reparaturen sind nämlich meist nicht mehr möglich.





2

50 g weiße Fondantmasse zu einem Streifen ausrollen und wie oben verfahren.

Die Torte abwechselnd bis zur Taille der Figur mit rosafarbenen und weißen Fondantstreifen umwickeln. Dabei ist jeder Streifen etwa 5 cm kürzer als der vorhergehende.

7 Um den Nahtansatz zu verdecken, eine Schärpe aus 20 g rosafarbener Fondantmasse herstellen *(Abb. 3)*. Zwei dünne, lange Streifen ausschneiden, am Ende v-förmig einschneiden und hinten auf das Kleid setzen.

Oben mit einer Schleife bestehend aus zwei kleinen rosafarbenen Dreiecken und einem kleinen Kreis als Schleifenknoten besetzen. (Nach Belieben kann dieser Schritt entfallen.)

8 Für den Zauberstab eine dritte Zuckerstange leicht befeuchten und gegen den Körper der Fee drücken.

Für die Arme 20 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer dünnen Rolle formen und teilen. Für die Hände die Arme an einem Ende flach drücken. Arme so an den Körper drücken, daß sie den Zauberstab halten.

Die übrige gelbe Fondantmasse ausrollen und einen kleinen Stern ausstechen. Mit einem Wassertropfen auf den Zauberstab kleben und für zusätzlichen Halt leicht am Körper der Fee andrücken.

9 Tortenoberseite ringsum mit einem Pinselstiel zwölfmal eindrücken, so daß eine wellenförmige Linie entsteht. Etwas Wasser in jede Vertiefung tröpfeln und zur Verzierung eine Silberperle hineinsetzen.

10 Für die Flügel den Umriß mit Bleistift von der Schablone auf S. 109 zweimal auf Reispapier pausen. Die Flügel innerhalb der Bleistiftmarkierung ausschneiden.

Etwas weiße Fondantmasse mit etwas Wasser befeuchten, daß sie klebrig wird. Auf den Rücken der Fee kleben, dann die beiden Flügel vorsichtig andrücken. Wahlweise kann auch Buttercreme zum Befestigen der Flügel verwendet werden.

TIP

Statt einer Zuckerstange kann man ersatzweise auch einen Spaghettihalm, eine Makkaroni oder ein kleines Holzstäbchen als Stütze in die Figur stecken. Als Zauberstab kann ein dünnes Waffelröllchen benutzt werden.



3

Weihnachtsmänner

Diese Weihnachtstorte ist eine Gaumenfreude für alle, die gern Marzipan und Nüsse mögen, – und nicht einmal schwierig herzustellen. Weißes Marzipan macht sich bei der Torte noch besser als gelbes.

ZUTATEN

- 1 Früchtekuchen, 20 cm Durchmesser (vgl. Schritt 1!)
- Nüsse, z. B. Mandeln, Pekannüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse
- 45 ml Brandy (nach Belieben)
- 60 ml Aprikosenkonfitüre
- Puderzucker zum Ausrollen
- 720 g farblose Marzipanrohmasse, wie folgt färben:
  240 g mit roter Lebensmittelpaste
  150 g mit paprikafarbener Lebensmittelpaste (ergibt eine fleischfarbene Masse)
  120 g mit dunkelbrauner Lebensmittelpaste
  30 g mit grüner Lebensmittelpaste
  Rest ungefärbt lassen

UTENSILIEN

- Wachspapier
- Tortenplatte, 23 cm Durchmesser
- Cocktailspießchen
- Sieb
- Kuchenpinsel
- Kleines Küchenmesser
- Wasser und Pinsel

1 Früchtekuchen mit 20 cm Durchmesser wie auf S. 95 beschrieben zubereiten und in die Form füllen. Vor dem Backen von der Mitte her mit einem Muster aus verschiedenen Nüssen garnieren.

(In Abb. 1 von der Mitte her: Walnuß, Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse, Paranüsse).

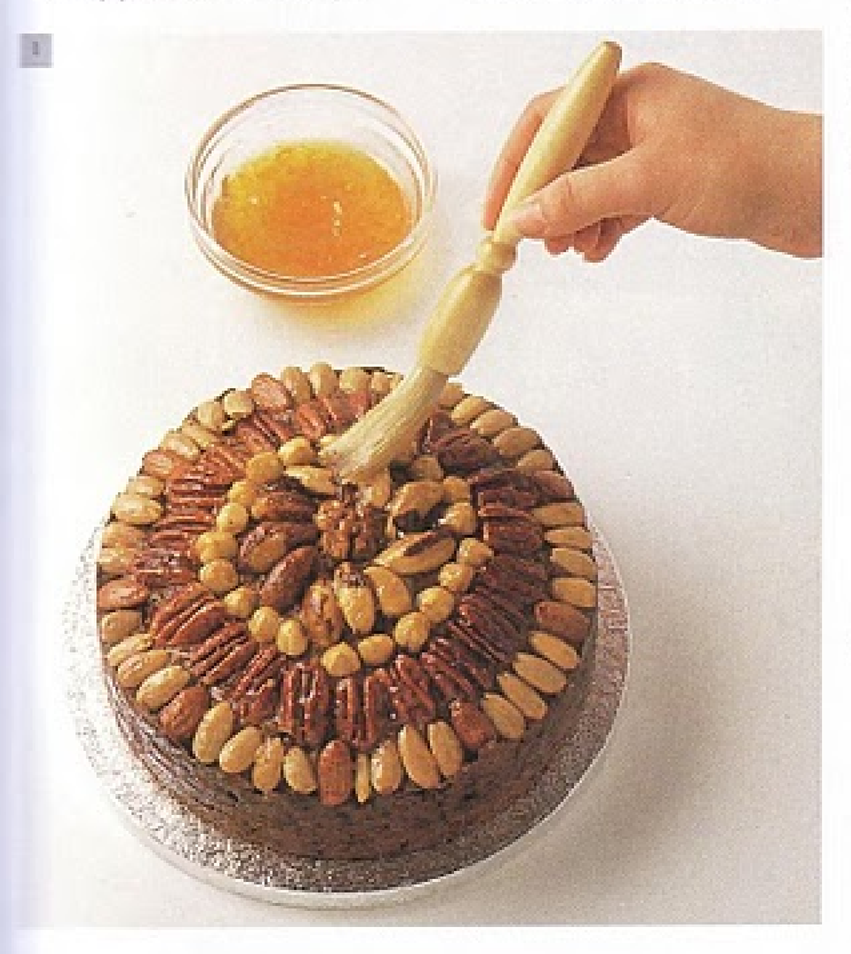
Ein Stück Wachspapier mit einem Loch in der Mitte auf den Kuchen legen, damit die Nüsse beim Backen nicht zu dunkel werden. (Bei Heißluft das Wachspapier am Rand zum Befestigen unter die Kuchenform schieben). Wie gewohnt backen. Wachspapier gegen Ende der Backzeit entfernen, damit die Nüsse leicht bräunen.

2 Kuchen in der Form erkalten lassen. Nach dem Abkühlen auf eine Tortenplatte setzen.

Nach Belieben mit einem Cocktailspießchen ein paarmal in den Kuchen stechen und mit Brandy beträufeln oder einige Nüsse anheben und Brandy darunter tröpfeln. Aprikosenkonfitüre in einem Kochtopf oder der Mikrowelle erhitzen und durch ein Sieb streichen, um Fruchtstückchen zu entfernen. Nach Belieben 1 EL Brandy unter die Marmelade rühren. Mit dem Kuchenpinsel auf die Oberfläche und den Rand streichen, um dem Kuchen etwas Glanz zu verleihen (*Abb. 1*).

Für Kinder wäre der Kuchen mit Alkohol aber weniger geeignet.

1



3 Zur Herstellung der Randdekoration die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben. Für den Rumpf der Weihnachtsmänner je 15 g rote Marzipanrohmasse zu einem flachen Kegel formen und an den Kuchenrand drücken. (Die aufgetragene Marmelade erweist sich dabei als gutes Haftmittel).

Zwölf Stücke symmetrisch im gleichen Abstand zueinander auf den Rand setzen (*Abb. 2*).



Auf den Tortenrand zwischen jeden Weihnachtsmann ein kleines Säckchen drücken.

9 Für die Geschenke 30 g grüne Marzipanrohmasse etwa 1 cm dick ausrollen und in zwölf Quadrate aufteilen. Mit dem Messerrücken kreuzförmig eindrücken und auf Säcke setzen. Die Sackränder leicht hochziehen. Puderzuckerstaub mit einem feuchten Pinsel wegwischen.

4 Für die Köpfe der Weihnachtsmänner je 10 g fleischfarbene Marzipanrohmasse oval formen *(Abb. 3)* und am Rand auf den Rumpf setzen.

5 Für die Mützen je 5 g rote Marzipanrohmasse zu einem spitz zulaufenden Körper formen. Die Spitze umknicken und auf den Kopf setzen. Darauf achten, daß die Spitzen aller Mützen in die gleiche Richtung zeigen.

6 Für die Bärte je 10 g weiße bzw. farblose Marzipanrohmasse dünn ausrollen. Mit dem Messerrücken mehrmals eindrücken. Kleine Dreiecke ausschneiden. Falls nötig etwas Wasser zum Aufkleben verwenden.

Mit einem Pinselstiel eine kleine Vertiefung in jeden Bart drücken, um dem Weihnachtsmann einen überraschten Ausdruck zu verleihen.

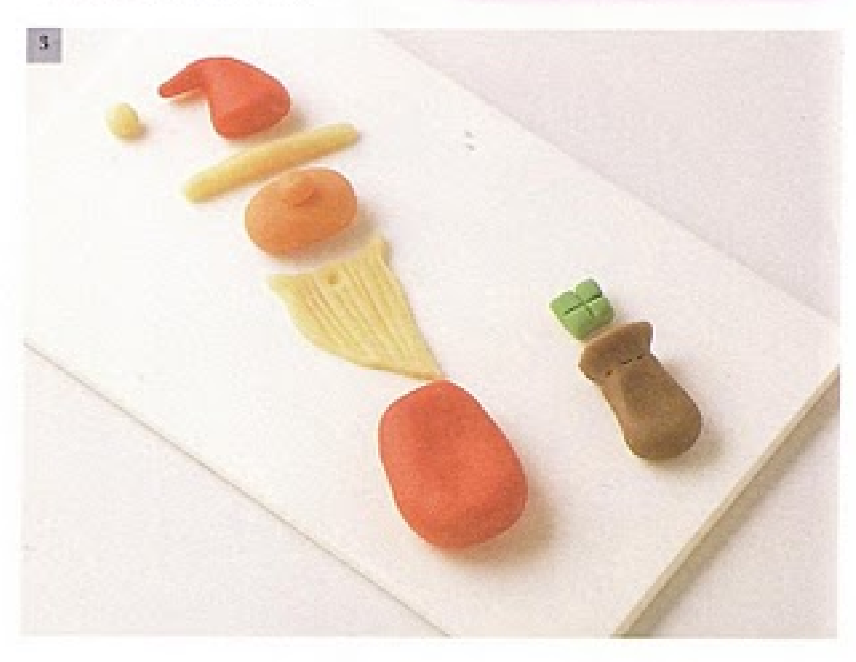
Für die Nase ein kleines Stückchen fleischfarbene Marzipanrohmasse verwenden.

7 Aus je 5 g weißer bzw. farbloser Marzipanrohmasse von einem kleinen Stück einen Pompon formen und auf die Mützenspitze setzen. Alle Zipfel zeigen in eine Richtung. Die übrige Masse dünn ausrollen und um den Mützenrand legen. Dabei soll das Gesicht fast verdeckt werden.

8 Für die Säcke je 10 g braune Marzipanrohmasse zu einem Kegel formen. Oben auseinanderziehen und wie einen Flaschenhals formen *(Abb. 3)*.

TIP

Wenn sich die Marzipanrohmasse nicht gut kneten läßt, kann man sie kurz in der Mikrowelle erwärmen.





Windsurfer

Diese Torte ist für leidenschaftliche Surfer genau das richtige. Statt den Tortenrand zu bemalen, können Sie nach Belieben auch mit Fondantmasse arbeiten.

ZUTATEN

- Puderzucker zum Ausrollen
- 300 g weiße Fondantmasse
- 1 Rühr- oder Biskuitkuchen, 15 cm Durchmesser
- $^1/_2$ Portion Buttercreme (s. S. 98)
- 30 ml Zuckerglasur (nach Belieben)
- 60 g orangefarbene Fondantmasse
- 50 g fleischfarbene Fondantmasse
- Schwarze, braune Lebensmittelfarben
- 60 g dunkelblaue Fondantmasse
- 1 Zuckerstange
- 30 g grüne Zuckerstreusel

UTENSILIEN

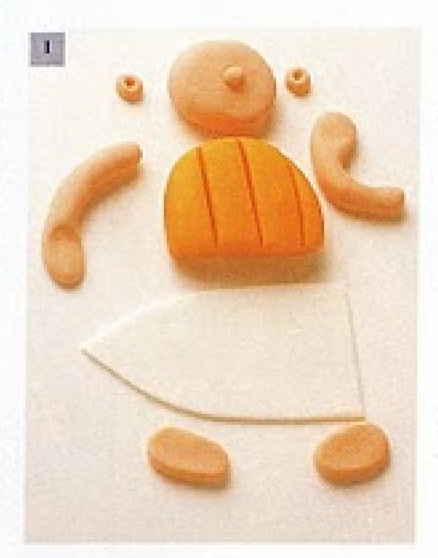
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Schablone für Surfbrett (s. S. 109)
- Modelliermesser
- Palette
- Wasser, dünne und mittelstarke Pinsel
- Dünnes Stück Pappe für Segel
- Feuchtes, sauberes Tuch

1 Für das Surfbrett 40 g weiße Fondantmasse auf einer mit Puderzucker bestaubten Arbeitsfläche ausrollen und Surfbrett ausschneiden. Eventuell eine Schablone benutzen. Erhärten lassen.

2 Oberfläche des Kuchens gerade schneiden, dann den Kuchen umdrehen. In der Mitte durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Auf eine Tortenplatte setzen und die Oberfläche und den Rand mit Buttercreme bestreichen. Eventuell etwas Buttercreme für das Wasser übrig lassen.

3 Die restliche weiße Fondantmasse auf einer mit Puderzucker bestaubten Arbeitsfläche ausrollen, über den Kuchen legen und glatt streichen. Überstehende Ränder abschneiden.

4 Für die Schwimmweste ein dickes, kegelförmiges Stück orangefarbener Fondantmasse mit dem Messerrücken mehrmals eindrücken (*Abb. 1*) und auf die Torte setzen. Für den Kopf 20 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Kugel formen und auf die Weste drücken. Mit einem dünnen Pinsel die Augen mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen. Die Nase und Ohren aus drei kleinen Kügelchen fleischfarbener Fondantmasse bilden. Zum Schluß mit einem Pinselstiel jedes Ohr leicht eindrücken.



1

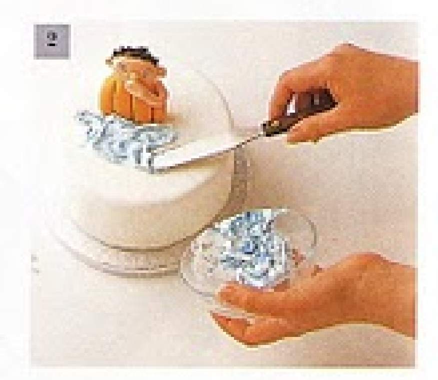
5 Für die Haare $^1/_2$ TL Zuckerglasur oder Buttercreme mit etwas brauner Lebensmittelpaste vermischen. Die Masse mit einem Messer auf den Kopf des Surfers streichen und leicht nach oben stilisieren.

Für die Arme je 5 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Rolle formen. Für die Hände die Arme am Ende flach drücken. Einen Arm am Körper anwinkeln und den Mund mit der Hand bedecken.

6 Für das Wasser etwas blaue Lebensmittelfarbe mit 30 ml Zuckerglasur oder Buttercreme mischen und um die Figur herum verteilen (*Abb. 2*).

7 Die blaue Fondantmasse zu einer 46 cm langen Rolle formen und von hinten um den Tortenrand legen. Nahtstelle zusammendrücken. Das Surfbrett mit einer Ecke auf den Rand legen. Zwei ovale, fleischfarbene Fondantstückchen als Füße vor das Surfbrett ins Wasser setzen. Den anderen Arm mit der Hand auf dem Surfbrett anbringen.

8 Aus einem dünnen Stück Pappe ein Dreieck ausschneiden und als Segel mit Zuckerglasur oder Buttercreme an die Zuckerstange kleben. Auf den Kuchen stecken.



2

9 Den Rand der Torte mit Lebensmittelfarben bemalen. Die Umrisse nachträglich aufmalen, um ein Auslaufen der dunklen Farbe zu vermeiden. Etwaige Fehler rasch mit sauberem Wasser und einem feuchten Tuch beseitigen, der Kuchen ist gerettet.

10 Die Tortenplatte um den Kuchen herum befeuchten und mit einem Löffel vorsichtig die gefärbten Zuckerstreusel verteilen.



Geschecter Hund

Wenn Sie Ihren Hund zum Fressen gern haben, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und modellieren Sie einen Hund, der Ihrem ähnlich sieht. Für ein zottiges Fell Schokoladencreme mit einer Gabel durchziehen.

ZUTATEN

- Puderzucker zum Ausrollen
- 300 g grüne Fondantmasse
- 1 Rührkuchen, Puddingform (s. S. 94)
- 1 Portion Buttercreme
- 810 g weiße Fondantmasse
- 300 g schwarze Fondantmasse
- 20 g rote Fondantmasse
- 40 g fleischfarbene Fondantmasse
- Bonbons oder Konfekt zum Verzieren

UTENSILIEN

- Wasser und Pinsel
- Tortenplatte, 30 cm Durchmesser
- Rollholz
- Modelliermesser
- Kleines Küchenmesser
- Spatel
- Kochlöffel

1 Tortenplatte anfeuchten. Grüne Fondantmasse auf einer mit Puderzucker bestaubten Arbeitsfläche ausrollen und vorsichtig auf die Tortenplatte legen. Glatt streichen und überstehende Ränder abschneiden.

2 Wenn nötig, Kuchenunterseite gerade schneiden. Kuchen quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberfläche und Rand mit Buttercreme bestreichen.

300 g weiße Fondantmasse durchkneten und ausrollen. Über den Kuchen legen und andrücken. Ränder versäubern. Kuchen mit Hilfe eines Spatels auf die Tortenplatte setzen. Darauf achten, daß keine Fingerabdrücke auf dem Überzug sichtbar werden. Unansehnliche Stellen nach hinten drehen.

3 Für den Kopf des Hundes 200 g weiße Fondantmasse zu einer Scheibe von 11 cm Durchmesser formen und vorn auf den Kuchen drücken.

4 Für die Augen etwa 20 g schwarze Fondantmasse ausrollen und zwei Kreise von je 4,5 cm und 2,5 cm Durchmesser ausstechen.

Reste schwarzer Fondantmasse von den Händen entfernen. Etwa 10 g weiße Fondantmasse ausrollen und zwei Kreise von je 3 cm Durchmesser ausstechen. Abwechselnd schwarze und weiße Kreise der Größe nach aufeinandersetzen und zum Schluß zwei kleine Plättchen aus weißer Fondantmasse aufdrücken.

5 Für die Zunge 20 g rote Fondantmasse karottenförmig modellieren und leicht einknicken. Mit dem Messerrücken in der Mitte der Länge nach eindrücken und mit dem dünneren Ende zur Plattenmitte hin vor das Gesicht setzen.

6 Für das Maul aus der fleischfarbenen


1

Fondantmasse zwei Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 5 cm formen. Mit einem Kochlöffelstiel drei kleine Vertiefungen eindrücken (*Abb. 1*).

Zum Schluß ein Bällchen schwarze Fondantmasse als Nase auf die Schnauze drücken.

7 Für die Beine 300 g weiße Fondantmasse in vier gleich große Stücke teilen und jedes zu einem länglichen Kegel formen. Mit dem Messerrücken drei Linien vorn in jedes Stück drücken.

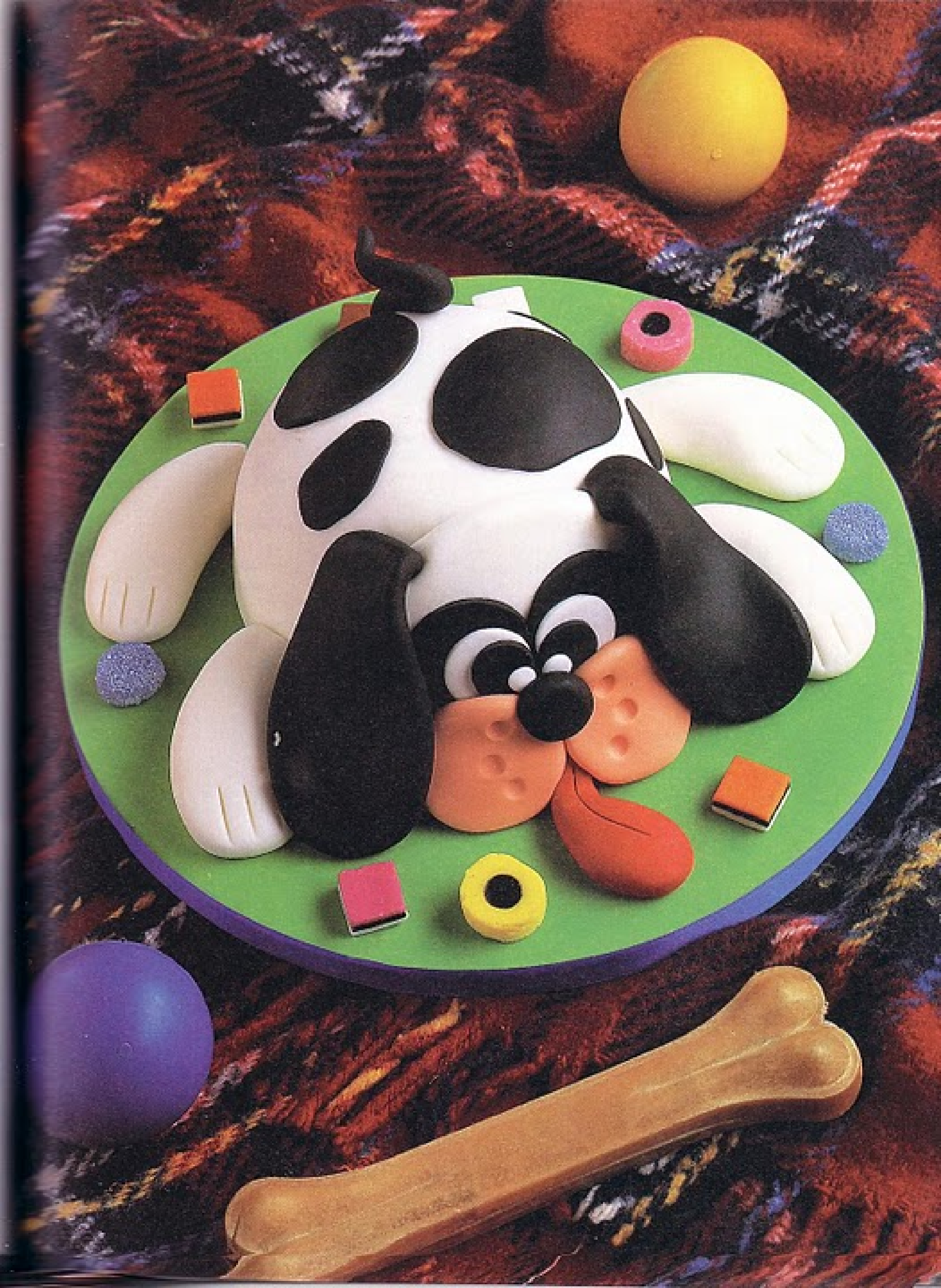
8 Für die langen Schlappohren 150 g schwarze Fondantmasse in zwei gleich große Stücke teilen und zu einem länglichen Kegel formen. Dann ausrollen und auf die Torte setzen (*Abb. 2*).

9 100 g schwarze Fondantmasse ausrollen und verschieden große Flecken ausschneiden. Auf dem Rücken des Hundes verteilen.

Für den Schwanz 10 g schwarze Fondantmasse zu einer kurzen, spitz zulaufenden Rolle formen. Etwas zusammenkringeln und das Schwänzchen auf die Platte setzen.

10 Bonbons oder Konfekt mit Buttercreme ringsum auf die Tortenplatte kleben, fertig zum Anschneiden!


2



Fußballfan

Mit dieser Torte können Sie den Sieg Ihres Sportvereins gebührend feiern. Das Rezept läßt sich für jede Sportart passend abändern. Ersetzen Sie beispielsweise den Fußball durch einen Tennisschläger oder einen Pokal.

ZUTATEN

- 1 quadratischer Biskuitkuchen, 15 cm Durchmesser
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 350 g grüne Fondantmasse
- 300 g weiße Fondantmasse
- 150 g rote Fondantmasse
- 20 g schwarze Fondantmasse
- 30 g fleischfarbene Fondantmasse
- 40 g blaue Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 5 g braune Fondantmasse
- 60 g grün gefärbte Kokosraspel (s. S. 98)

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenuntersatz, 25 x 25 cm
- Palette
- Tortenspachtel (falls vorhanden)
- Kleines Küchenmesser
- Wasser
- Dünne und mittelstarke Pinsel

1 Falls nötig, die Kuchenoberfläche gerade schneiden. Kuchen umgekehrt auf die Tortenplatte setzen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberfläche und Rand mit Buttercreme bestreichen.

2 Auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche grüne Fondantmasse weich kneten, ausrollen und über den Kuchen legen. So gut wie möglich, am besten mit einem Tortenspachtel, glatt streichen. Überstehende Ränder abschneiden.

3 Für den Schal 250 g weiße Fondantmasse ausrollen und einen Streifen von 30 cm x 10 cm ausschneiden. Torte mit etwas Wasser bestreichen und den Schal darauf legen. 150 g rote Fondantmasse ausrollen und sieben dünne Querstreifen von 3 x 10 cm ausschneiden. Mit etwas Wasser auf den Schal kleben. Streifen am Ende wie fransenartig einschneiden, dann leicht an der Tortenplatte andrücken *(Abb. 1)*.

4 Mit den Schuhen beginnen. Für die Sportschuhe die schwarze Fondantmasse zu zwei gleich großen Ovalen formen und vorn auf die Tortenplatte setzen.

Für die Socken zwei Bällchen aus 10 g weißer Fondantmasse formen. Mit dem Messerrücken ein paar Linien als Querstreifen eindrücken und auf die Schuhe setzen *(Abb. 2)*.

Für die Beine 10 g fleischfarbene Fondantmasse dünn ausrollen und halbieren.

5 Für die Shorts eine dünne Rolle aus 10 g weißer Fondantmasse bogenförmig auf die Torte setzen *(Abb. 3)*.

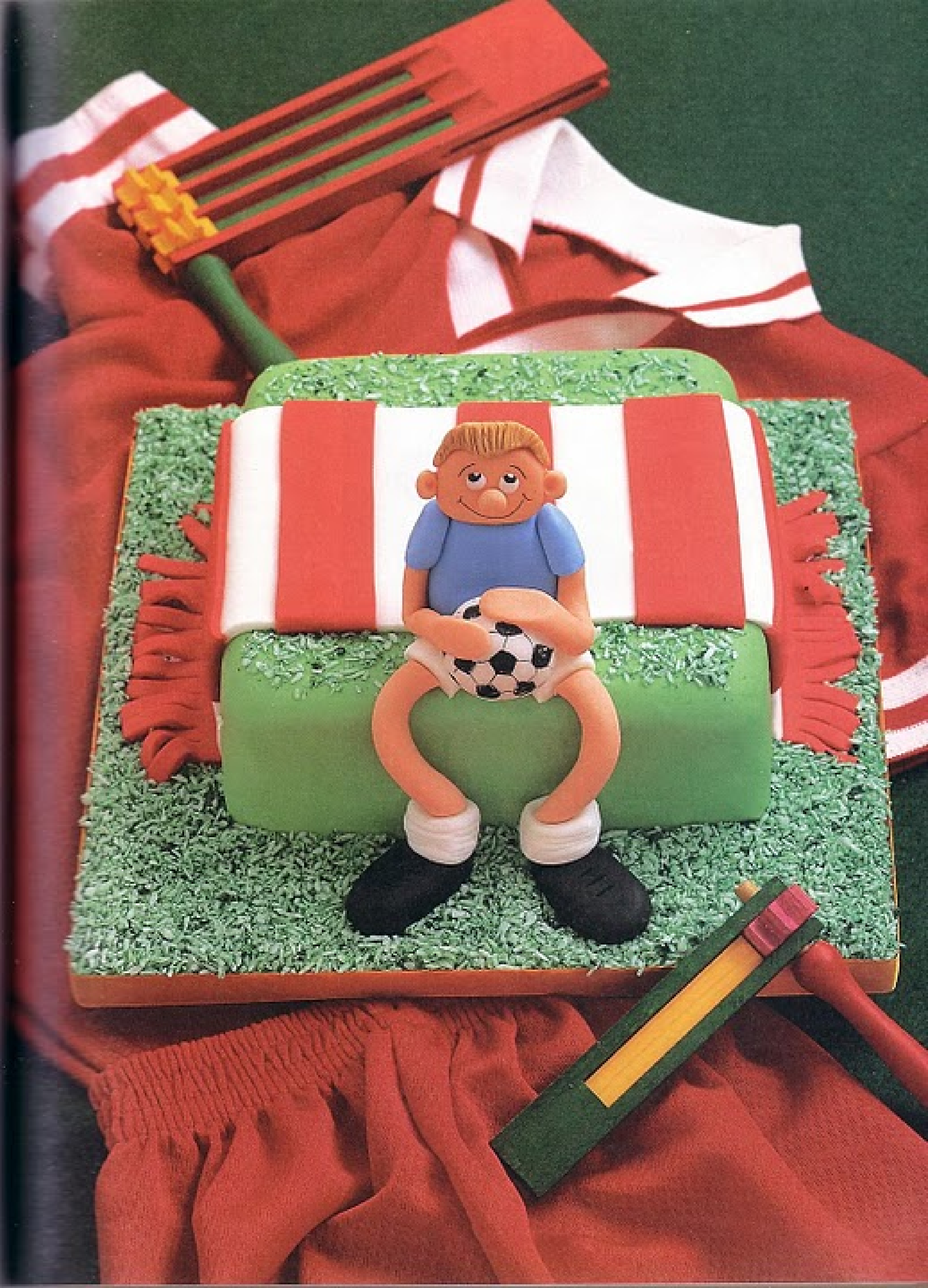
Etwas blaue Fondantmasse beiseite legen, dann den Rest zu einem kegelförmigen Rumpf formen *(Abb. 2 und 3)*. Für besseren Halt des Kopfes oben etwas platt drücken.



1

TIP

Für zusätzlichen Halt den Kopf des Fußballers mit einem Stückchen Spaghetti auf den Körper stecken.




3

und mit dem Messerrücken strukturieren.

9 Um den Fußballplatz anzudeuten, die unverzierten Teile der Torte und Tortenplatte befeuchten und mit grün gefärbter Kokosraspel bestreuen.

TIP

Stellen Sie den Schal und das Trikot in den Farben der Fußballmannschaft des Empfängers her.

6 Für den Fußball 20 g weiße Fondantmasse zu einer Kugel formen, aufsetzen und mit schwarzer Lebensmittelfarbe kleine Sechsecke aufmalen oder Ball mit dem Messerrücken andeuten und nicht bemalen.

7 Für die Arme 5 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer dünnen Rolle formen und halbieren. Zur Darstellung der Hände am Ende abflachen. Auf die Torte setzen.

Für die Ärmel übrige blaue Fondantmasse zu zwei Ovalen formen und auf die Arme setzen.

8 Für den Kopf 10 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Kugel formen und auf den Rumpf setzen.

Mit zwei Plättchen weißer Fondantmasse als Augen und drei fleischfarbenen Bällchen als Nase und Ohren verzieren. In die Ohren mit einem Pinselstiel eine kleine Vertiefung drücken.

Pupillen, Augenbrauen und Mund mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen. Zum Schluß für die Haare einen dünnen Streifen braune Fondantmasse auf den Kopf setzen


2

Kosmetiktasche

Wandeln Sie diese Torte für jede Gelegenheit passend ab. Feiern Sie den Schulanfang, indem Sie die Tasche mit Stiften füllen, oder stellen Sie für den Nikolaustag einen braunen Sack mit Spielzeug aus Zuckerwerk her.

1 Zuerst die Kosmetika herstellen und über Nacht fest werden lassen (Abb. 1).

Für eine persönliche Note Fläschchen und Verpackung von Lieblingskosmetika der Beschenkten nachahmen. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben. Für den braunen Lidschatten 20 g graue Fondantmasse dick ausrollen und einen Halbkreis ausstechen. Drei kleine Fondantstückchen in verschiedenen Brauntönen ausrollen. So ausschneiden und zusammensetzen, daß auf dem grauen Halbkreis ein weiterer, kleinerer entsteht.

2 Für den zweifarbigen Lidschatten etwa 10 g schwarze Fondantmasse zu einem Rechteck ausrollen. Fondantmasse in zwei Blautönen zu je zwei Rechtecken ausrollen, die beim Zusammensetzen etwas kleiner sind als das schwarze Rechteck. Das Stäbchen zum Auftragen des Lidschattens aus einer kleinen, dünnen Rolle hellbrauner Fondantmasse bilden. Auf jedes Ende ein ovales Plättchen aus weißer oder beigefarbener Fondantmasse setzen.

3 Für einen Lippenstift je 10 g graue Fondantmasse zu einer kurzen, dicken Rolle formen. Gerade abschneiden und auf einer Seite mit dem Messerrücken zwei Linien eindrücken. Fondantmasse in einem Rot-Ton zu einer kleinen, dicken Rolle formen. Das eine Ende gerade, das andere schräg abschneiden. Das graue und rote Stück zusammensetzen. Weitere Lippenstifte in verschiedenen Farben herstellen.

Für den Konturenstift 10 g rote Fondantmasse zu einer 9 cm langen Rolle formen. Enden gerade abschneiden. Ein Stückchen rosafarbene Fondantmasse zu einem kleinen Kegel formen und an der Spitze abschneiden. Mit einem kleinen roten Endstück und dem Stift zusammensetzen. In gleicher Weise mehrere Augenbrauenstifte mit blauer und brauner Fondantmasse herstellen.

4 Für den Rougepinsel 20 g hellbraune Fondantmasse zu einer kurzen, dicken Rolle Formen. Enden gerade abschneiden. Ein kleines Stück graue Fondantmasse dagegen setzen und mit dem Messerrücken zweimal eindrücken.

10 g schwarze Fondantmasse etwa 1 cm dick ausrollen. Ein Dreieck ausschneiden und Spitze abschneiden.

ZUTATEN

- Puderzucker zum Ausrollen
- 60 g graue Fondantmasse
- 30 g dunkelbraune Fondantmasse
- 20 g fleischfarbene Fondantmasse
- 60 g hellbraune Fondantmasse
- 120 g schwarze Fondantmasse
- 20 g dunkelblaue Fondantmasse
- 10 g hellblaue Fondantmasse
- 700 g weiße Fondantmasse
- 20 g rote Fondantmasse
- 130 g rosafarbene Fondantmasse
- 10 g hellgrüne Fondantmasse
- 1 Biskuitkuchen, 15 cm Durchmesser
- $^1/_2$ Portion Buttercreme (s. S. 98)

UTENSILIEN

- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Wasser und Pinsel
- Modelliermesser
- Palette
- Tortenplatte, 23 cm Durchmesser
- Lineal


1

Für die Pinselhaare mehrmals mit dem Messerrücken einkerben. Auf den Stiel setzen.

5 Für die Cremedose 60 g weiße Fondantmasse zu einem Zylinder formen. Eine Scheibe aus 20 g rosafarbener Fondantmasse als Deckel darauf setzen. Eine weitere Dose aus brauner Fondantmasse herstellen.

6 Für die Tube 20 g weiße Fondantmasse keilförmig ausrollen. Ein kleines Stück weiße Fondantmasse als Deckel darauf setzen. Mit dem Messerrücken Linien in den Deckel drücken.

7 Für die Wimperntusche 10 g hellgrüne Fondantmasse zu einer Rolle formen. Die Enden gerade abschneiden. Mit dem Messerrücken das obere Drittel durch zwei Linien markieren.

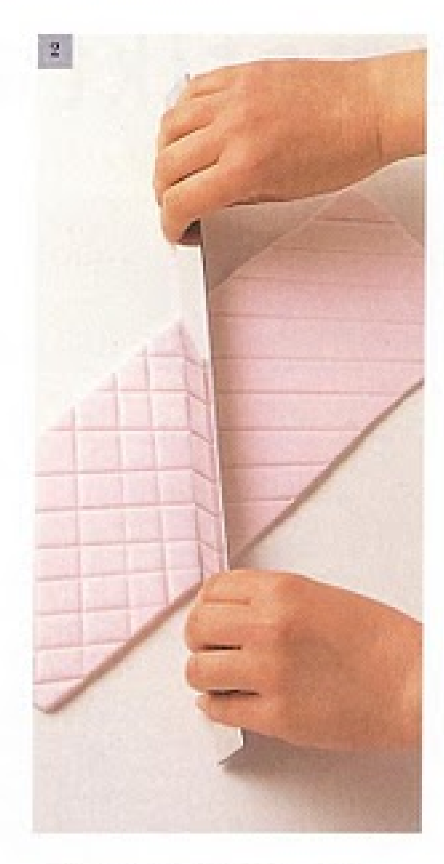
Nach Belieben weitere Kosmetikartikel herstellen.

8 Kuchen quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Auf die Tortenplatte setzen. Oberfläche und Rand dünn mit Buttercreme bestreichen.

100 g schwarze Fondantmasse ausrollen und eine Scheibe von 15 cm Durchmesser ausschneiden. Auf die Torte legen.

Die weiß-rosafarbene Cremedose und die Tube auf die Scheibe setzen.

9 300 g weiße und 100 g rosafarbene Fondantmasse leicht verkneten, bis eine Marmorierung entsteht. Dick ausrollen und einen Streifen von 46 x 15 cm



ausschneiden. Mit einem Lineal ein Rautenmuster aufdrücken (*Abb. 2*).

10 Streifen locker aufrollen und von hinten um den Kuchen legen (s. S. 38). Nahtstelle und unteren Rand versäubern. Falls nötig, die Seiten mit kleinen Fondantstückchen ausstopfen. Mit einem Pinselstiel eine Reihe kleiner Vertiefungen ringsum eindrücken. Die Kosmetikartikel vorsichtig mit etwas Wasser in der Tasche anbringen.

11 Den unbedeckten Teil der Tortenplatte befeuchten. 250 g weiße Fondantmasse zu einem dünnen, langen Streifen ausrollen. In Falten um den Kuchen legen. Überstehende Ränder abschneiden. Übrige Kosmetikartikel darauf verteilen.

12 20 g weiße Fondantmasse dünn ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Die Streifen eindrehen (*Abb. 3*). Die beiden Enden eines Streifens jeweils in eine Vertiefung drücken. Die letzten beiden Streifen vorn herunterhängen lassen und mit zwei Fondantkügelchen am Ende verzieren.



TIP

Statt die Gegenstände selbst zu modellieren, kann man die Torte mit gekauftem Konfekt oder Keksen füllen.



Turteltäubchen

Liebe macht erfinderisch! – Wie wär´s mit einer Verlobungs- oder Valentinstorte anderer Art – ohne rote Herzchenverzierungen? Die Torte ist nicht nur lecker; sie läßt sich auch recht einfach herstellen.

ZUTATEN

- Puderzucker zum Ausrollen
- 120 g hellblaue Fondantmasse
- 10 g weiße Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 1 Rührkuchen, in Puddingform gebacken (s. S. 94)
- 1/2 Portion Schokoladencreme (s. S. 98)
- 250 g Schokoladenstäbchen
- 60 g dunkelblaue Fondantmasse
- 30 g grüne Fondantmasse

UTENSILIEN

- Wasser
- Dünne und mittelstarke Pinsel
- Rollholz
- Spritztülle
- Kleines Küchenmesser
- Modelliermesser
- Tortenplatte, 20 cm Durchmesser
- Schablone für Schwanz
- Ausstechförmchen, etwa 10 cm Durchmesser, oder Tortelettförmchen



1

1 Für den Rumpf der Vögel je 60 g hellblaue Fondantmasse zu einem Kegel formen. Für besseren Halt die Unterseite flach drücken. Aus je 30 g hellblauer Fondantmasse eine Kugel als Kopf formen *(Abb. 1)*. Mit Wasser am Körper festdrücken.

2 Für die Augen aus 10 g dünn ausgerollter weißer Fondantmasse vier Kreise mit Hilfe einer Spritztülle ausstechen. Mit einem Tropfen Wasser aufkleben und mit schwarzer Lebensmittelfarbe Pupillen aufmalen. Je ein Dreieckchen aus gelber Fondantmasse für den Schnabel formen und seitlich mit dem Messerrücken eindrücken. Ein Dreieckchen aus blauer Fondantmasse mit dem Messerrücken ein paarmal eindrücken und als Kamm auf den Kopf des Vogelmännchens setzen.

3 Falls nötig, Kuchenoberseite gerade schneiden. Kuchen quer durchschneiden und mit Schokoladencreme füllen. Für besseren Halt die Torte mit etwas Creme in der Mitte der Tortenplatte festkleben. Eine dicke Schicht Schokoladencreme auf Oberfläche und Rand verteilen.

4 Die Vögel in die Mitte der Torte setzen. Für das Nest Schokoladenstäbchen ringsum in die Creme drücken *(Abb. 2)*.

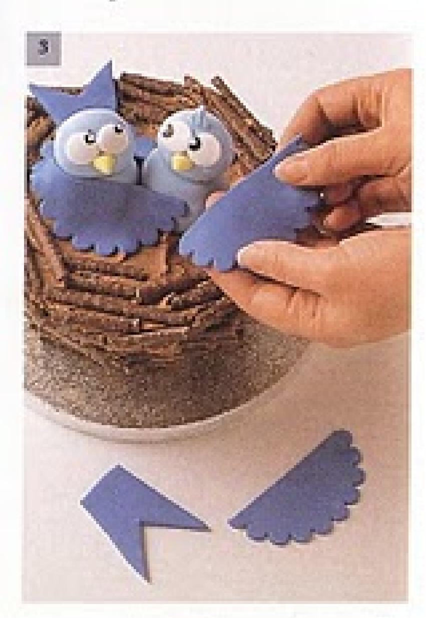


2

5 30 g dunkelblaue Fondantmasse ausrollen und nach der Vorlage auf S. 109 einen Schwanz ausschneiden. Für den zweiten Schwanz Masse erneut ausrollen.

6 Für die Flügel 30 g dunkelblaue Fondantmasse ausrollen. Mit einem Ausstechförmchen oder Tortelettförmchen einen Kreis ausstechen und halbieren. Für das zweite Flügelpaar die Masse erneut ausrollen.
Flügel so aufsetzen, daß sie etwas überlappen *(Abb. 3)*.

7 Grüne Fondantmasse ausrollen und Blattformen ausschneiden. Blattadern mit dem Messerrücken eindrücken. Blätter auf die Platte setzen und mit einem Tropfen Wasser an der Torte befestigen.



3



Zwerge



Diese Torte eignet sich hervorragend für Kindergeburtstage und Gartenpartys. Sie kann nach Belieben mit Tierfiguren zusätzlich verziert oder variiert werden.

ZUTATEN

- 1 Biskuitkuchen, 18 cm Durchmesser
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 800 g weiße Marzipanrohmasse
- Dunkelbraune Lebensmittelfarbe
- 200 g weiße Fondantmasse
- 50 g fleischfarbene Fondantmasse
- 100 g grüne Fondantmasse
- 50 g braungrüne Fondantmasse
- 50 g rote Fondantmasse
- 20 g schwarze Fondantmasse
- 10 g graue Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 75 g brauner Zucker

UTENSILIEN

- Tortenplatte, 28 cm Durchmesser
- Modelliermesser
- Palette
- Rollholz
- Tortenplatte oder Teller, 18 cm Durchmesser
- Kleines Küchenmesser
- Wasser und Pinsel

1 Kuchenoberseite gerade schneiden. Kuchen umdrehen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Die Torte oben und am Rand mit Buttercreme bestreichen.

2 300 g Marzipanrohmasse verkneten und ausrollen. Mit Hilfe von einer Kuchenplatte oder einem Teller als Vorlage eine Scheibe ausschneiden und auf die Torte legen.


1

3 Übrige Marzipanrohmasse erneut ausrollen und einen Streifen von etwa 58 x 8 cm ausschneiden. Den Streifen aufrollen, dann vorsichtig um den Kuchen legen *(Abb. 1)*.

4 Für die Baumrinde mit dem Messerrücken den Rand mehrmals eindrücken. Mit einem Pinsel verdünnte braune Lebensmittelfarbe auftragen *(Abb. 2)*. Mit einem feinen Pinsel einige Jahresringe auf die Torte zeichnen.

5 Für den Rumpf des Zwerges 30 g weiße Fondantmasse zu einem Kegel formen *(Abb. 3)* und auf die Torte setzen.

6 Für die Beine des Zwerges 20 g grüne Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und an die Torte setzen.

7 Für die Arme 10 g weiße Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und an den Rumpf setzen.

8 Für den Kopf ein rundes Stück fleischfarbene Fondantmasse

TIP

Mit Blättern kann man leicht kleinere Schönheitsfehler auf der Torte verdecken.


2







verwenden. Für die Mütze 10 g rote Fondantmasse ausrollen und ein längliches Dreieck ausschneiden. Die Spitze leicht abknicken. Drei Bällchen fleischfarbener Fondantmasse als Nase und Hände verwenden.

Für die Ohren kleine spitze Dreieckchen mit einem Pinselstiel leicht eindrücken.

9 Für die Schuhe zwei Ovale aus schwarzer Fondantmasse formen. Mit schwarzer Lebensmittelfarbe kleine Punkte als Augen aufmalen.

10 *Wie oben beschrieben mehrere Zwerge* herstellen. Je nach Position nur Oberkörper modellieren (Abb. S. 39).

11 Insgesamt vier Pilze herstellen. Je Pilz 10 g weiße Fondantmasse zu einem Kegel formen *(Abb. 4)* und an den Tortenrand setzen. 20 g rote Fondantmasse teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel halbieren und auf einen Pilzstiel setzen. Mit kleinen Stückchen weißer Fondantmasse verzieren.

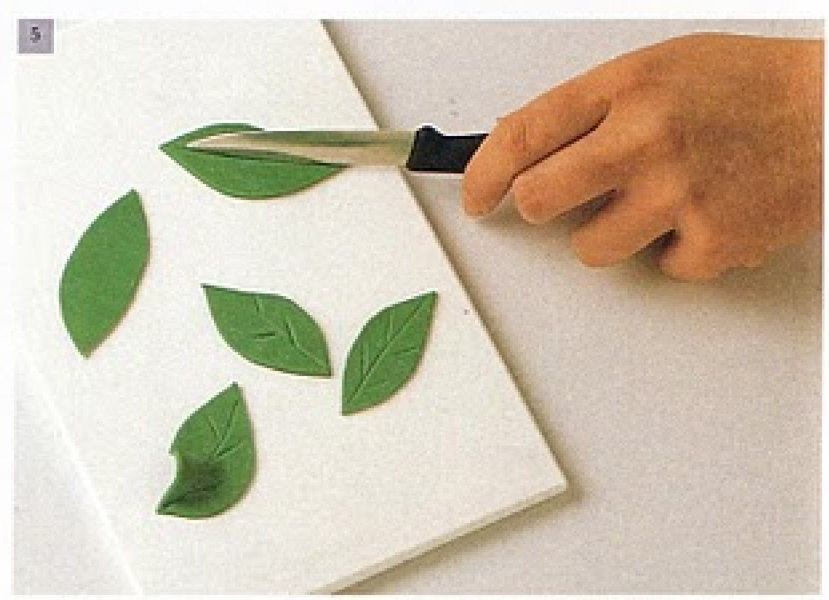
12 Für die Schnecke 10 g graue Fondantmasse zu einer Rolle formen. Mit Wasser bestreichen und bis auf 2 cm aufrollen *(Abb. 4)*.

Die Enden zu zwei Fühlern in die Länge ziehen. Mit drei schwarzen Punkten Lebensmittelfarbe für die Augen und den Mund verzieren. Schnecke mit Wasser am Tortenrand befestigen.

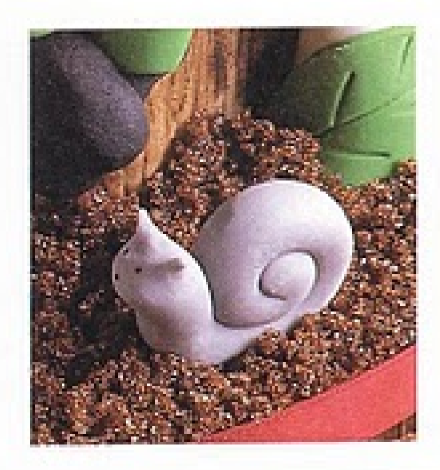
13 Für die Blätter restliche grüne Fondantmasse ausrollen. Mit einem Messer einfache Blattformen ausschneiden. Die Blattadern mit dem Messerrücken eindrücken *(Abb. 5)*. Kuchen mit Blättern dekorieren.

TIP

Marzipan läßt sich leichter kneten, wenn es kurz in der Mikrowelle erwärmt wird.



14 Für den Waldboden den unbedeckten Teil der Tortenplatte vorsichtig anfeuchten und mit braunem Zucker bestreuen. Zusammen mit den übrigen Ruckzuck-Details wie der kleinen Schnecke gibt dies dem Ganzen den letzten Pfiff.



TIP

Die Torte sieht genauso professionell aus, wenn der braune Zucker durch grün gefärbte Kokosraspeln ersetzt wird.

Variation

Wenn Sie eine Ostertorte backen wollen, ersetzen Sie die Zwerge durch Häschen (s. S. 105) und fügen einige bunte Zuckereier dazu. Nach Belieben können Sie die Torte mit Eichhörnchen, Mäusen und anderen Kleintieren dekorieren. Oder verwandeln Sie sie mit einer dünnen Schicht Zuckerglasur in eine Winterlandschaft. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Weihnachtsmann mit Teddys

Es gibt Torten, die erzählen eine Geschichte. Beim vorliegenden Rezept legt der Weihnachtsmann letzte Hand an die Teddybären, die er als Geschenke unter den Weihnachtsbaum legen wird.

ZUTATEN

- 1 Früchtekuchen, 15 x 15 cm
- 45 ml Brandy (nach Belieben)
- 45 ml heiße Aprikosenkonfitüre
- Puderzucker zum Ausrollen
- 500 g Marzipanrohmasse
- 450 g weiße Fondantmasse
- 50 g rote Fondantmasse
- 50 g fleischfarbene Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 30 g gelbbraune Fondantmasse
- 30 g grüne Fondantmasse

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Cocktailspießchen
- Tortenuntersatz, 20 x 20 cm
- Kuchenpinsel
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Wasser
- Dünner und mittelstarker Pinsel
- Strohhalm

1 Wahlweise Früchtekuchen durch Biskuitkuchen ersetzen und Brandy, Marmelade und Marzipan weglassen. Dafür Buttercreme verwenden.

Verschiedene Stücke aus dem Kuchen herausschneiden bzw. brechen und später um den Kuchen herum setzen *(Abb. 1)*. (Nach Belieben den Kuchen ganz lassen).

Nach Wunsch Brandy in kleine, mit einem Cocktailspießchen gebohrte Löcher tröpfeln. Kuchen auf die Tortenunterlage setzen und mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen.

2 Marzipanrohmasse auf einer mit Puderzucker bestaubten Arbeitsfläche weich kneten. (Falls nötig, kurz in der Mikrowelle erwärmen). Ausrollen und über den Kuchen legen.

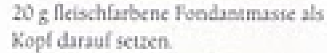
3 Tortenuntersatz um den Kuchen herum anfeuchten. 400 g weiße Fondantmasse ausrollen und sowohl Kuchen als auch Untersatz damit bedecken. Von der Mitte her glatt streichen und Luftblasen ausdrücken. Ränder versäubern.

Falls nötig, Luftblasen mit einem Cocktailspießchen vorsichtig aufstechen und ausdrücken. Loch später mit Verzierungen überdecken.

4 Für den Weihnachtsmann 40 g rote Fondantmasse zu einem Kegel formen *(Abb. 2)* und auf die Tortenmitte setzen.



1

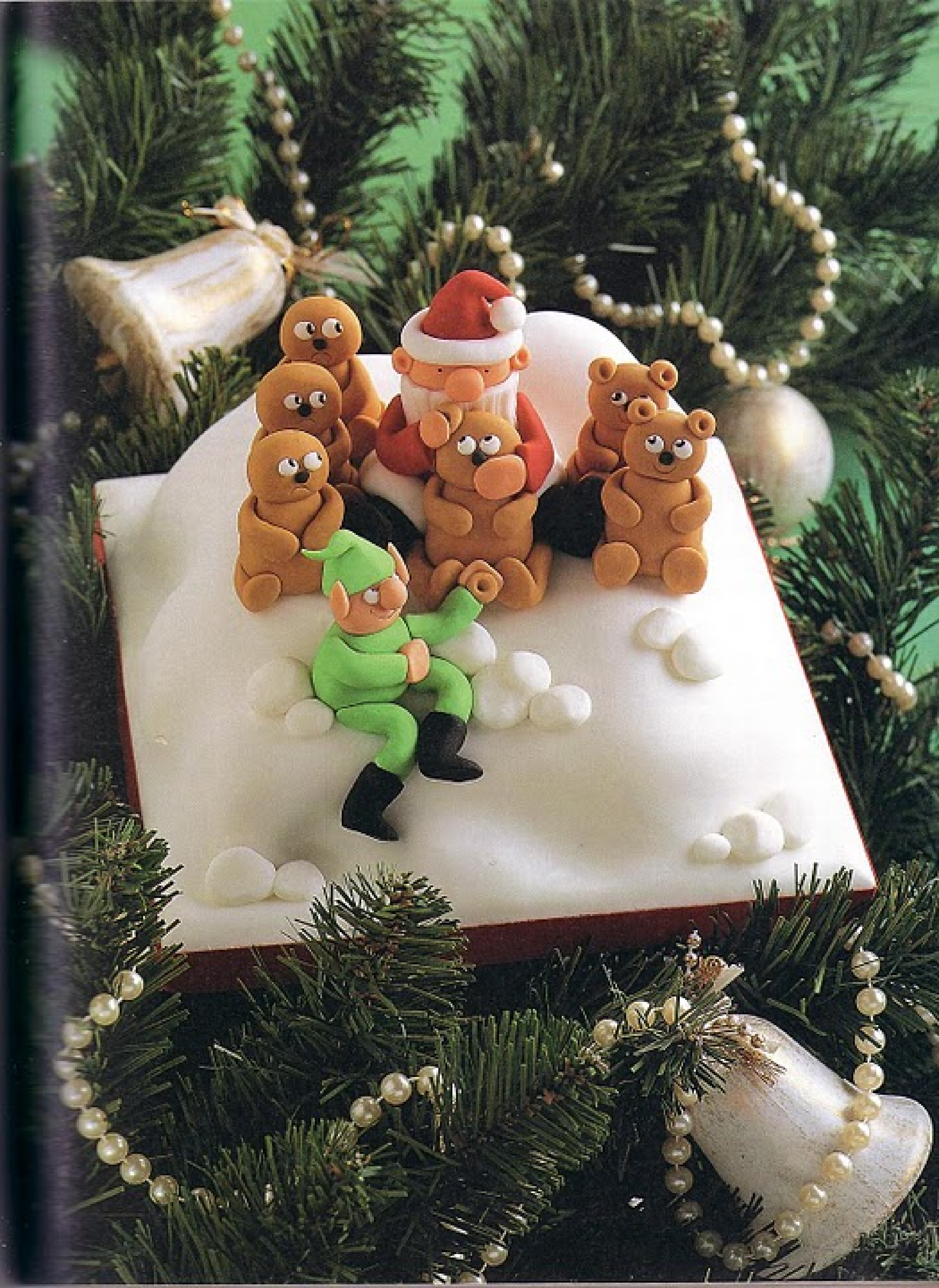


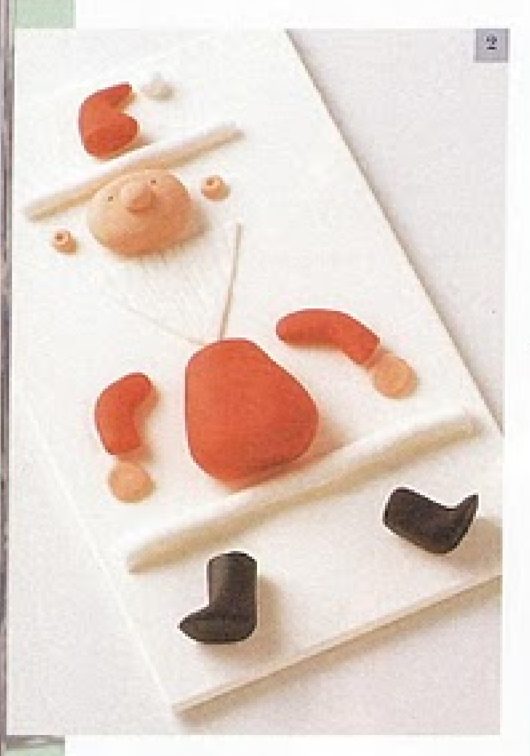
20 g fleischfarbene Fondantmasse als Kopf darauf setzen.

Für den Bart 5 g weiße Fondantmasse ausrollen und ein Dreieck ausschneiden. Mit dem Messerrücken Linien eindrücken und aufkleben. Ein Bällchen fleischfarbene Fondantmasse als Nase direkt darüber setzen und zwei Bällchen als Ohren seitlich andrücken. Mit einem Pinselstiel eine kleine Vertiefung in jedes Ohr drücken.

Für die Mütze 5 g rote Fondantmasse zu einem Dreieck formen, die Spitze leicht abknicken und aufsetzen. 5 g weiße Fondantmasse zu einer dünnen Rolle formen und als Rand um die Mütze legen. Aus einem Kügelchen weißer Fondantmasse einen Pompon aufsetzen. Für die Augen mit schwarzer Lebensmittelfarbe zwei Punkte aufmalen.

5 Für die Stiefel 10 g schwarze Fondantmasse zu einer 7,5 cm langen Rolle formen. Halbieren und l-förmig abknicken. Auf die Torte setzen und mit dem Messerrücken feine Linien in die Sohlen drücken.





10 g weiße Fondantmasse zu einer 17 cm langen Rolle formen und um die Figur legen.

6 Für den Teddybär 10 g braune Fondantmasse zu einem Kegel formen und vor den Weihnachtsmann setzen. 5 g braune Fondantmasse als Kopf aufsetzen. Zwei dünne Rollen l-förmig als Beine und zwei kurze Stückchen als Arme ansetzen.

Für die Augen zwei Plättchen weiße Fondantmasse mit Pupillen aus schwarzer Lebensmittelfarbe bemalen. Als Nase ein Bällchen schwarze Fondantmasse verwenden. Zwei braune Fondantkügelchen als Ohren auf den Kopf setzen und mit einem Pinselstiel leicht eindrücken.

Für die Arme 5 g rote Fondantmasse zu einer Rolle formen und halbieren. Zwei ovale Plättchen aus fleischfarbener Fondantmasse als Hände verwenden.

7 Insgesamt fünf weitere Teddybären modellieren und auf die Torte setzen. Bei drei Bären eine nach unten gebogene Linie für den Mund mit einem Strohhalm eindrücken und kleine Ohren aufsetzen. Pupillen so aufmalen, daß die Teddybären nach rechts schauen.

Zwei Teddybären nach links schauen lassen und eine nach oben gebogene Linie als Mund eindrücken.

8 Für das Wichtelmännchen 10 g grüne Fondantmasse zu einer Kugel formen (*Abb. 3*) und vorn auf die Torte setzen.

Für den Kopf 5 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Kugel formen. Ein kleines Dreieck mit abgeknickter Spitze aus grüner Fondantmasse als Mütze auf den Kopf setzen.

Augen wie für die Teddybären anfertigen. Mit schwarzer Lebensmittelfarbe einen lächelnden Mund aufmalen. Zwei spitze Öhrchen aus fleischfarbener Fondantmasse mit einem Pinselstiel leicht eindrücken und mit den Spitzen nach oben andrücken.

Für die Beine 5 g grüne Fondantmasse zu einer Rolle formen und halbieren. Für die Arme eine kürzere Rolle halbieren. Zwei Plättchen fleischfarbene Fondantmasse als Hände verwenden.

Für die Stiefel 5 g schwarze Fondantmasse wie für den Weihnachtsmann verarbeiten.

Übrige weiße Fondantmasse zu kleinen Bällchen formen und zum Schluß auf der Torte als „Schnee" verteilen.

TIP

Je nach verfügbarer Zeit, können Sie die Anzahl der Figuren auf der Torte reduzieren. Die Torte sieht bereits wirkungsvoll aus, wenn Sie sie mit dem Weihnachtsmann und einem unfertigen Teddybären verzieren.



Ruhesessel

Mit dieser Torte liegen Sie immer richtig, wenn Sie nicht wissen, was Sie Ihrem Mann schenken bzw. backen sollen. Sie können die Katze natürlich weglassen oder durch einen Hund ersetzen.

ZUTATEN

- Puderzucker zum Ausrollen
- 160 g weiße Fondantmasse
- 1 Biskuitkuchen, 15 cm Durchmesser
- $^1/_2$ Portion Buttercreme (s. S. 98)
- 350 g hellblaue Fondantmasse
- 80 g graue Fondantmasse
- 20 g schwarze Fondantmasse
- 80 g grüne Fondantmasse
- 30 g fleischfarbene Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 10 g braune Fondantmasse

UTENSILIEN

- Tortenplatte, 20 cm Durchmesser
- Wasser und Pinsel
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Spatel (nicht unbedingt erforderlich)
- Palette
- Cocktailspießchen (oder Pinselstiel verwenden)
- Strohhalm

1 Tortenuntersatz, wie auf S. 100 beschrieben, mit weißer Fondantmasse überziehen *(Abb. 1)* und überstehende Ränder abschneiden.

2 Für den Sessel ein Drittel des Kuchens abschneiden und auf das größere Stück stellen *(Abb. 2)*. Falls nötig, für mehr Sitzfläche ein Stück der Lehne abschneiden. Beide Kuchenteile mit Buttercreme zusammensetzen und damit überziehen.



2

3 Für den Sesselbezug 300 g hellblaue Fondantmasse verkneten, ausrollen und über den Kuchen legen. Von der Mitte her glatt streichen und andrücken. Etwaige Falten hinten durch Anheben und Glätten der Fondantmasse beseitigen. Überstehende Ränder abschneiden.

4 Kuchen vorsichtig hinten auf den Tortenuntersatz stellen. Einen Spatel zu Hilfe nehmen, um Fingerabdrücke zu vermeiden.

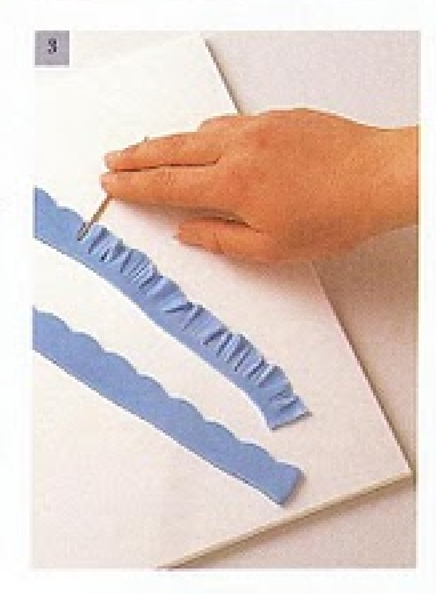


1

5 Für den Besatz Arbeitsfläche mit reichlich Puderzucker bestauben und 50 g hellblaue Fondantmasse zu einem Streifen von 46 x 3 cm ausrollen. Nach Belieben zur Hervorhebung der Kräuselung eine Längsseite gewellt abschneiden. Mit einem dünnen Pinselstiel oder Cocktailspießchen auf dem unteren Teil des Streifens hin- und herfahren *(Abb. 3)*. Den Kuchenrand 3 cm hoch mit Wasser bepinseln und Besatz andrücken. Zur Verzierung der Naht den oberen Rand des Besatzes mit einem Pinselstiel ringsum eindrücken.

6 Für die Kissen 60 g weiße Fondantmasse dick ausrollen und drei Quadrate von 6 x 6 cm ausschneiden. Die Ecken etwas in die Länge ziehen und mit einem Strohhalm je vier Kreise als Knöpfe in die Kissen drücken *(Abb. 4)*.

7 Für die Beine der Figur 80 g graue Fondantmasse zu einer dünnen Rolle formen, halbieren und auf den Sessel drücken.



3

Für die Schuhe je 10 g schwarze Fondantmasse oval formen und an die Beine auf die Tortenplatte setzen.

8 Für den Rumpf 50 g grüne Fondantmasse zu einem Kegel formen und auf



Variation

Verzieren Sie die Torte mit Tierfiguren. Welche Katze schläft nicht gern im Sessel? – Zur Darstellung einer schlafenden Katze einfach ein Stück Fondantmasse wie eine Kartoffel formen (s. S. 68, Schritt 5) und bemalen. Die Sesselform eignet sich gut zur Verzierung und ist eine praktische Stütze für lange, dünne Figuren und Gegenstände, die sonst leicht den Halt verlieren oder mit Stäbchen gestützt werden müßten.



die Torte setzen *(Abb. 5)*. Einen dünnen Streifen in der gleichen Farbe ausrollen, mit dem Messerrücken verzieren und unten um den Rumpf legen. Ein dickes Stückchen als Rollkragen mehrmals mit dem Messerrücken eindrücken und auf den Rumpf setzen.

Für die Arme 20 g grüne Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und beliebig anbringen.

9 Für den Kopf der Figur 20 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Kugel formen *(Abb. 6)*. Falls nötig, für zusätzlichen Halt mit einem dreieckigen „Kissen" aus weißer Fondantmasse abstützen. Für den Mund eine Vertiefung mit dem Pinselstiel eindrücken. Ein Stückchen fleischfarbene Fondantmasse für die Nase und zwei für die Ohren verwenden. Mit einem Pinselstiel die Ohren leicht eindrücken. Augen entweder mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen oder mit einem Strohhalm eindrücken.

Für die Hände zwei Plättchen aus fleischfarbener Fondantmasse verwenden.

10 Für die Zeitung ein dünnes Rechteck aus 10 g weißer Fondantmasse ausschneiden. Zweimal längs zusammenlegen. Mit schwarzer Lebensmittelfarbe Schlangenlinien als Schrift aufmalen. Auf den Schoß der Figur legen.



11 Für den Rumpf der Katze etwa 5 g braune Fondantmasse zu einer spitz zulaufenden Rolle formen. Zwei Ecken am dickeren Ende zu Ohren abdrücken.

Für die Pfoten zwei dünne Röllchen braune Fondantmasse auf die Torte setzen. Den Rumpf und ein dünnes Stückchen Fondantmasse als Schwanz darauf setzen. Mit schwarzer Lebensmittelfarbe das Gesicht und einige Tigerstreifen aufmalen.





Sparschweinchen

Geld spielt fast überall eine Rolle. – Deshalb ist diese Torte passend für viele Gelegenheiten. Nach Belieben können Sie sie auch mit Lebensmittelfarben oder Zuckerblumen ganz anders verzieren.

ZUTATEN

- Puderzucker zum Ausrollen
- 200 g grüne Fondantmasse
- 1 Rührkuchen, Puddingform (s. S. 94)
- 1/2 Portion Buttercreme
- 340 g rosafarbene Fondantmasse
- 10 g weiße Fondantmasse
- 20 g schwarze Fondantmasse
- Etwa 200 g Schokoladendukaten
- 15 ml Zuckerglasur (statt Buttercreme)

UTENSILIEN

- Tortenplatte, 25 cm Durchmesser
- Wasser und Pinsel
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Spritztülle oder Ausstechförmchen
- Strohhalm
- Kochlöffel

1 Die Tortenplatte, wie auf S. 100 beschrieben, mit grüner Fondantmasse überziehen. Überstehende Ränder abschneiden.

2 Kuchen einmal quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberfläche und Rand mit Buttercreme bestreichen. 250 g rosafarbene Fondantmasse ausrollen und über den Kuchen legen. Ränder versäubern und Torte hinten auf die Tortenplatte setzen.

3 Für das Blumenmuster mit einer Spritztülle oder einem kleinen, runden Ausstechförmchen Kreise in die noch weiche Fondantmasse drücken. Um jeden Kreis herum mit einem Strohhalm kleinere Kreise eindrücken *(Abb. 1)*.



4 Für das Gesicht *(Abb. 2)* 10 g weiße Fondantmasse dünn ausrollen und zwei Kreise von 2,5 cm Durchmesser ausstechen. Vorn auf die Torte setzen und zwei kleinere Kreise aus schwarzer Fondantmasse darauf setzen. Dann zwei kleine weiße Kreise auf die schwarzen setzen. Ein kleines Rechteck als Geldschlitz oben auf der Torte anbringen.

5 Für die Schnauze 40 g rosafarbene Fondantmasse zu einer dicken Scheibe von 6,5 cm Durchmesser formen und mit etwas Wasser vorn auf die Torte

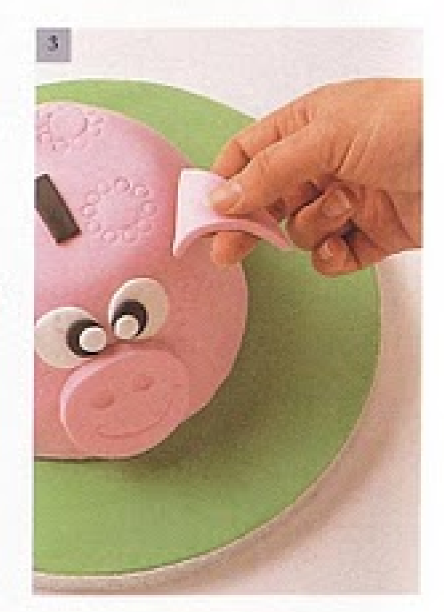


kleben. Für die Nasenlöcher mit einem Kochlöffelstiel zwei Vertiefungen eindrücken. Mit dem Messerrücken oder einem Ausstechförmchen eine nach oben gebogene Linie auf die Schnauze drücken und auf beiden Seiten einen kleinen Einschnitt machen.

6 Für den Ringelschwanz 5 g rosafarbene Fondantmasse zu einer spitz zulaufenden Rolle formen und spiralenförmig aufrollen.

7 Ein Ohr aus 40 g rosafarbener Fondantmasse 5 mm dick ausschneiden. Fall nötig, eine Schablone verwenden. Übrige Masse für das zweite Ohr erneut ausrollen. Ohren so auf die Torte setzen, daß sie etwas überhängen *(Abb. 3)*.

8 Einen Schokoladendukaten halbieren und auf den Geldschlitz setzen. Falls nötig, mit einem Tropfen Wasser oder Zuckerglasur befestigen. Die übrigen Schokoladendukaten auf der Tortenplatte verteilen.



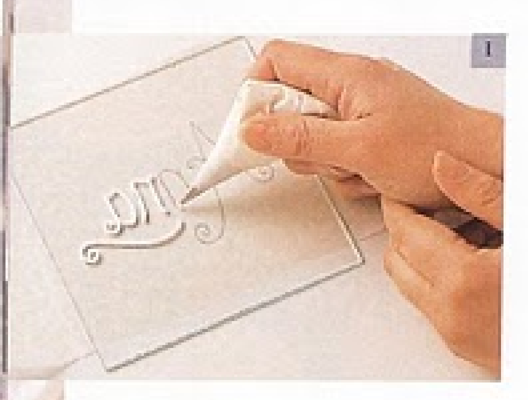
TIP

Die Schokoladendukaten können auf der Tortenplatte mit Zuckerglasur oder Buttercreme festgeklebt werden. Bei Verwendung von Buttercreme werden die Dukaten allerdings etwas fettig.



Tauftorte

Diese Torte wird durch die Aufschrift des Namens besonders attraktiv. Das Rezept zeigt Ihnen, wie Sie direkt auf die Torte schreiben oder die Schrift separat anfertigen können.



1 Diesen Schritt überspringen, wenn der Name direkt auf die Torte geschrieben wird, sonst nach folgender Anleitung vorgehen.

(a) Nach Überziehen der Torte mit Fondantmasse den Namen auf Wachspapier so aufmalen, wie er auf der Torte erscheinen soll. Papier auf die Torte legen und die Schrift mit einem Cocktailspießchen, einem Zahnstocher, einer Stecknadel oder Spezialstift auf die Torte übertragen. Nach Entfernen des Wachspapiers sollte der Name umrißartig im Überzug sichtbar sein.

Etwa 15 ml Zuckerglasur in einen Spritzbeutel füllen und die Schrift nachzeichnen.

Zum guten Gelingen für diese Methode den Fondantüberzug vor dem Verzieren über Nacht fest werden lassen.

(b) Vor dem Überziehen mit Fondantmasse den Namen auf Wachspapier aufmalen. Wachspapier umdrehen und ein Stück Plexiglas darauf legen. Den Namen (in Spiegelschrift) mit Zuckerglasur nachzeichnen *(Abb. 1)* und trocknen lassen.

2 Kuchenoberfläche gerade schneiden und Kuchen umgedreht auf die Tortenplatte setzen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberseite und Rand mit Buttercreme bestreichen.

Auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche 500 g gelbe Fondantmasse ausrollen, vorsichtig über den Kuchen legen und mit einem Tortenspachtel oder mit der Hand glatt streichen. Überstehende Ränder abschneiden.

Den Tortenplattenrand um die Torte befeuchten. Aus 200 g ausgerollter, gelber Fondantmasse einen Streifen von 61 x 3 cm ausschneiden. Den Streifen aufrollen, dann um den Tortenplattenrand legen (s. S. 100). Wahlweise Tortenplattenrand auch unbedeckt lassen.

3 Nach Erhärten der Zuckerglasur die Plexiglasscheibe umdrehen und auf den Kuchen drücken *(Abb. 2)*. Die Schrift sollte jetzt deutlich in den Überzug eingedrückt sein. Mit Zuckerglasur nachzeichnen.

Der Fondantüberzug muß für den Plexiglasabdruck noch weich sein.

ZUTATEN

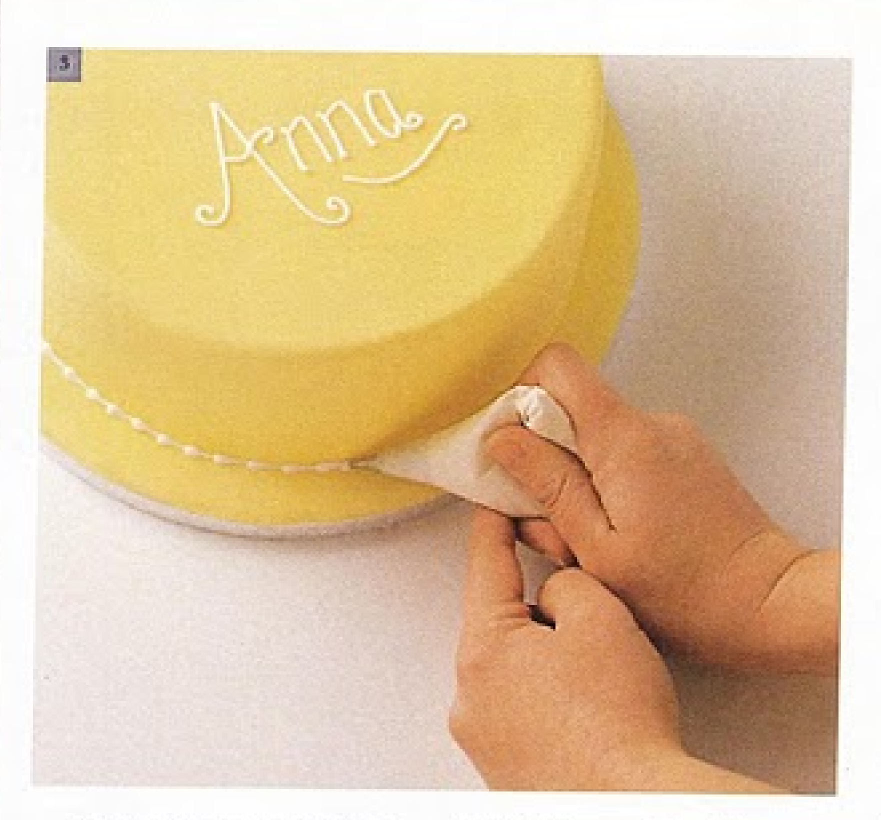
- Zuckerglasur (s. S. 99)
- 1 Biskuitkuchen, 20 cm Durchmesser
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 700 g gelbe Fondantmasse
- 100 g fleischfarbene Fondantmasse
- 50 g hellbraune Fondantmasse
- 50 g (dunkel)braune Fondantmasse
- 35 g hellblaue Fondantmasse
- 15 g weiße Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 20 Konfektstückchen

UTENSILIEN

- Wachspapier
- Bleistift
- Radiergummi
- Plexiglas, etwa 20 x 15 cm (für Schritt 1b)
- Zahnstocher, Stecknadel oder Spezialstift (für Schritt 1a)
- Spritztüten (s. S. 102)
- Schere
- Spritztüllen, Größe 2 oder 3
- Sauberes, feuchtes Tuch
- Modelliermesser
- Tortenplatte, 25 cm Durchmesser
- Rollholz
- Kuchenspachtel (wahlweise)
- Kleines Küchenmesser
- Wasser, dünne und mittelstarke Pinsel
- Cocktailspießchen
- Weißes Seidenband, 150 cm lang




Anna



Falls nötig, die Torte mit Klarsichtfolie abdecken, um zu schnelles Trocknen zu verhindern.

4 Mit einer aus Zuckerglasur aufgespritzten Kette die Ansatzstelle auf der Tortenplatte verdecken. Hinten beginnen und die Spritztüte leicht schräg halten. Den Druck auf die Spritztüte abwechselnd verstärken und lockern, dabei die Spritztüte aber nie zurückziehen *(Abb. 3)*.

Falls nötig, das Auftragen der Kette zuerst auf dem Backbrett ausprobieren.



5 Alle Babyfiguren nach dem gleichen Muster herstellen *(Abb. 4)*. Für den Rumpf 20 g fleischfarbene Fondantmasse zu einem Kegel und 5 g für den Kopf zu einer Kugel formen. Mit etwas Wasser zusammensetzen *(Abb. 5)*.

Für die Beine etwa 10 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Rolle formen und halbieren. Beine am Ende für die Füße l-förmig abknicken und anbringen.

Für die Arme etwa 5 g Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und für die Hände je ein Ende flach drücken. Ein Stückchen weiße Fondantmasse zu einem Dreieck als Windel formen.

Gesichtszüge mit einem dünnen Pinsel mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen. Drei fleischfarbene Fondantbällchen für die Nase und Ohren verwenden. Ohren mit einem Pinselstiel leicht eindrücken.

Für das Rüschenkäppchen einen Kreis aus weißer Fondantmasse ausstechen und mit einem Cocktailspießchen um den Rand fahren *(Abb. 4)*. Auf den Kopf des Babys setzen und ein Stückchen gelber Fondantmasse als Haare auf die Stirn drücken.





TIP

Es empfiehlt sich, die Babyfiguren als Ganzes nach dem Modellieren und Zusammensetzen auf die Torte zu setzen.



6 Wenn genügend Zeit bleibt, mehrere Babyfiguren in verschiedenen Positionen modellieren. Jeder Figur einen anderen Gesichtsausdruck verleihen.

Für Babyfiguren im Strampelanzug wie in Schritt 5 vorgehen, nur farbige Fondantmasse verwenden *(Abb. 5)*, damit Arme und Beine gleich angezogen sind.

7 Zum Abschluß ein Seidenband um den Tortenrand binden und die Tortenplatte noch mit Konfekt verzieren, das gibt dem Ganzen den letzten Schliff!

Variation

Überzüge aus Pastellfarben sehen bei dieser Torte besonders gut aus. Wenn Sie die Tortenplatte nicht bedecken, wählen Sie eine farbige Zuckerglasur für die Kette am Tortenrand. Verzieren Sie den Rand wahlweise mit Babyfiguren statt einem Seidenband.



Naturfreund

Es gibt Menschen, die am liebsten stundenlang mit dem Fernglas in freier Natur Vögel und andere Tiere beobachten. Ihnen ist die Idee für das vorliegende Rezept zu verdanken, es macht bestimmt Eindruck!

ZUTATEN

- 1 Rührkuchen, in Puddingform gebacken (s. S. 94)
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 260 g schwarze Fondantmasse
- 20 g hellblaue Fondantmasse
- 10 g fleischfarbene Fondantmasse
- 50 g braune Fondantmasse
- 10 g weiße Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- 150 g dunkelgrüne Fondantmasse
- 150 g (normal)grüne Fondantmasse
- 150 g hellgrüne Fondantmasse
- Braune Lebensmittelfarbe
- 10 g hellbraune Fondantmasse
- 10 g braunschwarze Fondantmasse
- 20 g gelbe Fondantmasse
- 30 g gelbbraune Fondantmasse
- 30 g grün gefärbte Kokosraspel (s. S. 98)
- 30 g braun gefärbte Kokosraspel

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenplatte, 25 cm Durchmesser
- Palette
- Rollholz
- Wasser
- Dünner und mittelstarker Pinsel
- Kleines Küchenmesser
- Spritztülle



1 Falls nötig, Kuchen gerade schneiden. Mit der breiteren Fläche nach unten auf die Tortenplatte setzen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberseite und Rand mit Buttercreme bestreichen.

2 Auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche 250 g schwarze Fondantmasse weich kneten und ausrollen. Über den Kuchen legen, glatt streichen und an den Rändern versäubern.

3 Für das Fernglas 5 g schwarze Fondantmasse zu einer dünnen Rolle formen, halbieren und vorn auf den Kuchen setzen. Falls nötig, einen kleinen Keil aus schwarzer Fondantmasse als Stütze darunter setzen.

Für die Arme 20 g hellblaue Fondantmasse zu einer Rolle formen und halbieren. Beide Stücke l-förmig abwinkeln. Mit der Schnittstelle gegen das Fernglas legen und an die Torte drücken.

4 Für den Kopf 5 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Halbkugel formen und über das Fernglas auf die Torte setzen.

Für die Hände zwei Ovale aus fleischfarbener Fondantmasse formen und auf das Fernglas setzen. Ein kleines Rechteck aus brauner Fondantmasse ausschneiden, fransen und auf den Kopf drücken *(Abb. 2)*.

Für die Ohren zwei kleine fleischfarbene Fondantbällchen formen und mit einem Pinselstiel leicht eindrücken.

Etwas weiße Fondantmasse dünn ausrollen und zwei kleine Kreise ausstechen (z. B. mit einer Tülle). Auf das Fernglas kleben und nach Belieben einen Vogel mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen.

5 Fondantmasse in verschiedenen Grüntönen ausrollen und kleine Blattformen ausschneiden. Mit dem Messerrücken Blattrippen anbringen. Die Torte vom





Für den Schnabel aus gelber Fondantmasse eine Raute ausschneiden, zusammenklappen und aufkleben.
Für die Augen zwei Plättchen aus weißer Fondantmasse verwenden. Pupillen und Augenbrauen mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen.

Für die Flügel zwei längliche Dreiecke aus brauner Fondantmasse ausschneiden und rüsselförmig biegen. Den fertigen Vogel in der Tortenmitte plazieren.

9 Tortenplatte mit Wasser befeuchten. Grüne und braune Kokosraspel in einem Muster darauf streuen.

TIP

Die Vögel nach Belieben ersetzen, zum Beispiel durch Blumen oder Schmetterlinge, je nachdem, wen man beschenkt.

Rand her nach und nach vollständig mit Blättern bedecken *(Abb. 3)*.

6 Für den Baumstumpf 40 g braune Fondantmasse modellieren *(Abb. 1)*. Mit dem Messerrücken ringsum mehrmals eindrücken. Zur Hervorhebung der Rinde mit verdünnter brauner Lebensmittelfarbe bestreichen.

Einen Kreis aus hellbrauner Fondantmasse ausschneiden und auf den Baumstumpf kleben. Mit brauner Lebensmittelfarbe Jahresringe aufmalen.

Aus kleinen Stückchen grüner Fondantmasse dünne Streifchen um den Baumstumpf herum setzen. Den Baumstumpf mit etwas Wasser auf der Tortenplatte festkleben.

7 Für den kleineren Vogel 5 g braunschwarze Fondantmasse zu einer spitz zulaufenden Rolle formen *(Abb. 1)*. Das Kopfende nach oben biegen und den Schwanz etwas in die Länge ziehen.

Zwei weiße Kügelchen als Augen und ein kleines Dreieck aus gelber Fondantmasse als Schnabel verwenden. Zwei schwarzbraune Dreiecke als Flügel an den Körper drücken. Die Pupillen mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen.

8 Für den größeren Vogel 30 g gelbbraune Fondantmasse zu einem dicken Kegel formen und das dünnere Ende für den Kopf nach oben biegen *(Abb. 1)*.

Aus ausgerollter gelber Fondantmasse ein Rechteck für den Schwanz ausschneiden. Aus einer Schmalseite ein Dreieck herausschneiden.



Hochzeitstorte

Da die Figuren auf einem dünnen Untersatz auf der Torte stehen, können sie als Erinnerung an den großen Tag aufbewahrt werden. Wenn Sie Früchtekuchen verwenden, überziehen Sie die Torte zuerst mit Marzipanrohmasse.

ZUTATEN

- 1 Biskuitkuchen, 20 cm Durchmesser
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 800 g cremefarbene Fondantmasse
- 90 g graue Fondantmasse
- 2 Spaghettihalme
- 30 g fleischfarbene Fondantmasse
- 150 g weiße Fondantmasse
- 10 g rosafarbene Fondantmasse
- 5 g braune Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelpaste
- 30 g schwarze Fondantmasse
- 5 g gelbe Fondantmasse
- 90 g grüne Fondantmasse
- $^1/_2$ Portion Zuckerglasur (s. S. 99)

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenplatte, 25 cm Durchmesser
- Rollholz
- Tortenspachtel
- Kleines Küchenmesser
- Dünner Tortenuntersatz, 15 cm Durchmesser
- Wasser
- Dünner und mittelstarker Pinsel
- Schablone für Hemd, Jacke und Schleier (s. S. 109)
- 2 Spritztüten (s. S. 109)
- 150 cm cremefarbenes Seidenband

1 Kuchen gerade abschneiden und mit Buttercreme überziehen. Die ganze Torte samt Platte zunächst mit 700 g cremefarbener Fondantmasse überziehen, wie in Schritt 2 auf S. 50 beschrieben.



1

2 Den dünnen Tortenuntersatz mit 60 g cremefarbener Fondantmasse überziehen, wie auf S. 100 beschrieben, und Ränder versäubern.

3 Für den Körper des Bräutigams 80 g graue Fondantmasse zu einem dicken, etwa 7 cm hohen Kegel formen. Darauf achten, daß die Figur gut steht. Als Stütze einen Spaghettihalm bis auf 4 cm hineinstecken *(Abb. 1)*.

4 Für den Kopf 15 g fleischfarbene Fondantmasse zu einem Oval formen *(Abb. 2)* und mit ein paar Tropfen Wasser auf den Rumpf stecken. Dabei soll noch etwa 1 cm des Spaghettihalms herausschauen.

Für das Hemd 10 g weiße Fondantmasse ausrollen und ein Rechteck ausschneiden. Falls nötig, eine Schablone verwenden.

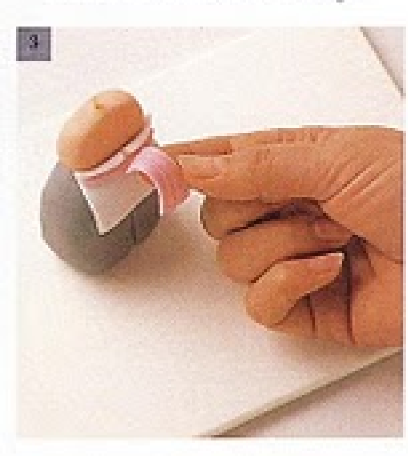
Die obere Mitte etwas einschneiden und so auf den Rumpf setzen, daß der Kragen das Kinn bedeckt. Kragen leicht nach vorn biegen.



2

5 Für die Krawatte aus rosafarbener Fondantmasse eine dünne Rolle formen und quer unter den Kragen setzen. Ein kleines rosafarbenes Rechteck mit dem Messerrücken mehrmals eindrücken und in die Mitte auf das Hemd setzen *(Abb. 3)*.

6 Einen dünnen Streifen aus brauner Fondantmasse ausrollen und ein längliches Rechteck ausschneiden. Einige



3

Linien aufdrücken und als Haare auf den Kopf setzen.

Aus drei Kügelchen fleischfarbener Fondantmasse die Nase und Ohren bilden. Mit einem Pinselstiel eine Vertiefung in die Ohren drücken. Gesichtszüge mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen.

Für den Hut 10 g graue Fondantmasse ausrollen. Einen Kreis von etwa 3,5 cm Durchmesser ausschneiden und auf den Kopf drücken. Übrige graue Fondantmasse verkneten, zylindrisch formen und auf den Kreis setzen.

7 20 g schwarze Fondantmasse ausrollen. Eine Jacke nach der Schablone ausschneiden. Einen Einschnitt für den Schwalbenschwanz machen. Jacke um den Bräutigam legen. (Offene Stellen werden durch Arme verdeckt).

8 Für das Brautkleid 50 g weiße Fondantmasse zu einem spitzen Kegel formen



und ein ovales Stück darauf setzen (*Abb. 1*). Wieder einen Spaghettihalm als Stütze verwenden. Für den Kopf 5 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Kugel formen und aufstecken. Mit schwarzer Lebensmittelfarbe die Gesichtszüge aufmalen. Für die Nase ein Kügelchen fleischfarbene Fondantmasse verwenden. Für die Arme etwas fleischfarbene Fondantmasse zu einer dünnen Rolle formen und u-förmig an den Körper drücken.

9 Für die Haare gelbe Fondantmasse zu einem 6 cm langen Streifen ausrollen. Mit dem Messerrücken ein paarmal eindrücken und über den Kopf der Braut





legen (*Abb. 5*). Die Enden zu einer Locke nach oben biegen. Für die Ponyfransen ein kleines gelbes Rechteck mit dem Messerrücken mehrmals eindrücken.

10 15 g weiße Fondantmasse ausrollen und nach der Schablone einen Schleier ausschneiden. Mit etwas Wasser auf den Kopf setzen.

Kleine rosafarbenen Fondantbällchen in einer Reihe auf den Schleierrand setzen. Ein Bällchen als Blume auf die Jacke des Bräutigams drücken. Für den Blumenstrauß kleine rosafarbene Fondantbällchen mit einem Pinselstiel eindrücken. Zusammen mit grünen Stückchen auf das Brautkleid setzen.

11 Das Brautpaar auf den Tortenuntersatz stellen. Für die Arme des Bräutigams 10 g schwarze Fondantmasse zu einer Rolle formen und halbieren. Einen Arm nach vorn anwinkeln, den anderen um die Braut legen (*Abb. 6*).

Zwei fleischfarbene Fondantplättchen als Hände verwenden.

12 Für eine Rose etwa 10 g weiße oder cremefarbene Fondantmasse zu einem langen Streifen ausrollen, mit Wasser bestreichen und aufrollen (*Abb. 7*).



Die Blütenblätter zurechtbiegen. Für besseren Halt die Blüten unten gerade abschneiden. Mindestens acht Rosen modellieren.

13 Für eine Knospe etwa 5 g Fondantmasse zu einer Rolle mit spitzen Enden formen. Längs eindrücken und leicht s-förmig biegen.

14 Grüne Fondantmasse ausrollen und einfache Blattformen ausschneiden. Mit dem Messerrücken Blattrippen einkerben.

Die Torte um das Brautpaar mit Rosen, Knospen und Blättern verzieren. Nach Belieben zusätzlich mit grüner Lebensmittelfarbe und Tupfern aus Zuckerglasur verzieren.





Kleines Monster

Diese Torte ist schnell gemacht und läßt sich einfach aus bunten Fondantresten herstellen. Die Erfahrung zeigt, daß die Torte nicht nur bei Kindern ankommt!

1 Den Kuchen mit der breiten Seite nach unten wenden und verschieden große Stücke herausschneiden (*Abb. 1*). Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Die herausgeschnittenen Stücke mit Buttercreme an den Kuchen setzen. Dann den ganzen Kuchen rundum mit Buttercreme überziehen.



1

2 300 g bunte Fondantmasse ausrollen (*Abb. 2*) und über den Kuchen legen. Sorgfältig andrücken, um Luftblasen zu vermeiden.

Überstehende Ränder abschneiden. Für die Schuppen mit einem Ausstechförmchen oder einer Tülle rundherum kleine Linien aufdrücken.



2

3 Für die Augen je 25 g weiße Fondantmasse zu runden Scheiben formen.

Zwei kleine Scheiben aus 10 g schwarzer Fondantmasse ausstechen und auf die weißen setzen. Zwei Bällchen weiße Fondantmasse auf die schwarzen Kreise setzen. Mit einem dünnen Pinsel mit roter Lebensmittelfarbe kleine Blutäderchen auf den weißen Scheiben andeuten (*Abb. 3*).

4 Mit einem Cocktailspießchen die Löcher für die Spürhaare bohren.

Je drei 5–9 cm lange rote Zuckerspaghetti in die Löcher über und unterhalb der Augen stecken.

5 Für die Ohren 100 g bunte Fondantmasse halbieren und aus jedem Stück ein leicht unförmiges Dreieck bilden. Oben auf die Torte setzen.

6 Für die Nase 10 g bunte Fondantmasse zu einer Kugel formen und vorn in die Mitte setzen.

7 Für das Maul 20 g schwarze Fondantmasse dünn ausrollen. Einen großen, schief lächelnden Mund ausschneiden und unter die Nase setzen.

10 g weiße Fondantmasse dünn ausrollen und verschieden große Rechtecke als Zähne ausschneiden. Beim Aufsetzen auf die schwarze Masse Zahnlücken lassen.

8 Für die Hände 20 g weiße Fondantmasse zu einem Kreis formen und halbieren.

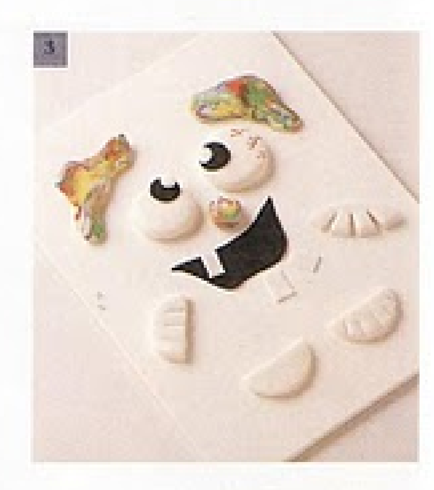
Für die Finger jeden Halbkreis dreimal einschneiden und leicht auseinanderziehen. Seitlich am Körper aufsetzen.

ZUTATEN

- 1 Rührkuchen, in Puddingform gebacken (s. S. 94)
- 1 Portion Buttercreme
- Puderzucker zum Ausrollen
- 400 g bunte Fondantmasse (hergestellt aus Resten in verschiedenen Farben)
- 110 g weiße Fondantmasse
- 30 g schwarze Fondantmasse
- Rote Lebensmittelfarbe
- Rote Zuckerspaghetti
- 100 g Zuckerstreusel

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenplatte, 25 cm Durchmesser
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Spritztülle
- Wasser
- Dünner und mittelstarker Pinsel
- Cocktailspießchen



3

9 Für die Füße 20 g weiße Fondantmasse zu einem Kreis formen und halbieren. Vorn auf die Tortenplatte legen und ein paarmal mit dem Messerrücken eindrücken.

10 Tortenplatte befeuchten und mit Zuckerstreusel oder Zuckerperlchen rundum bestreuen.



Sportwagen

Diese Torte wird fast genauso schnell gegessen, wie der Sportwagen um die Ecke flitzen würde! Das Auto kann man auch durch ein Flugzeug ersetzen (s. S. 65). Die Steine auf der Tortenplatte eignen sich als Kerzenhalter!

1 Zwei Dreiecke von einem Ende des Kuchens und ein Stück von der Oberseite schräg abschneiden. Kuchenoberseite gerade schneiden und alle Kanten abrunden *(Abb. 1)*.

Kuchen quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Dann diagonal auf den Tortenuntersatz setzen und den ganzen Kuchen rundum mit Buttercreme überziehen.

2 Auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche die grüne Fondantmasse ausrollen, vorsichtig über den Kuchen legen und Ränder versäubern.

3 Für den Kopf des Fahrers 100 g fleischfarbene Fondantmasse zu einem flachen Oval formen *(Abb. 2)* und hinten auf die Torte setzen.

Für den Helm 70 g braune Fondantmasse zu einer Halbkugel formen. Für das Schild aus 10 g brauner Fondantmasse einen Halbkreis ausschneiden und vorn an den Helm setzen *(Abb. 3)*.

4 Für die Augen 10 g weiße Fondantmasse zu zwei Bällchen formen oder 5 mm

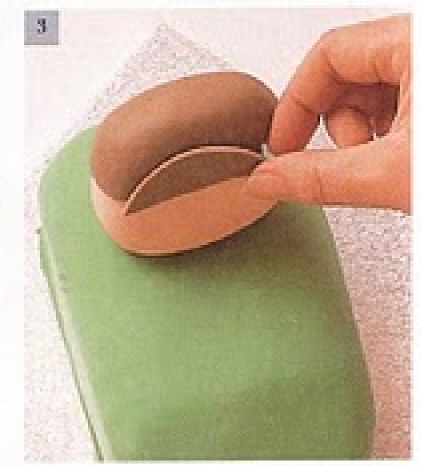


ZUTATEN

- 1 Rührkuchen, Kastenform (s. S. 94)
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 250 g grüne Fondantmasse
- 130 g fleischfarbene Fondantmasse
- 110 g braune Fondantmasse
- 120 g weiße Fondantmasse
- 150 g schwarze Fondantmasse
- 40 g graue Fondantmasse
- 40 g cremefarbene Fondantmasse
- Schwarze und grüne Lebensmittelpaste
- 60 g Kokosraspel

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Palette
- Tortenplatte, 25 x 25 cm
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Wasser und Pinsel
- Runde Ausstechförmchen
- 2 Schüsseln



dick ausrollen und zwei Kreise von etwa 2 cm Durchmesser ausschneiden. Zwei Plättchen schwarze Fondantmasse darauf setzen. Für die Augenbrauen eine dünne Rolle schwarze Fondantmasse über beide Augen legen.

5 Für den Schal die cremefarbene Fondantmasse ausrollen und einen





Streifen von 28 x 2,5 cm ausschneiden. Die Enden fransenartig einschneiden. Den Schal vor dem Umlegen *(Abb. 4)* mit Wasser bestreichen und das Ende leicht nach oben ziehen.

6 Für die Nase ein erbsengroßes Bällchen fleischfarbene Fondantmasse verwenden. Für das Lenkrad 10 g graue Fondantmasse zu einem dicken Halbkreis formen.

Eine Rolle aus 20 g schwarzer Fondantmasse von etwa 25 cm um den Fahrer und das Lenkrad legen *(Abb. 5)*. Von hinten beginnen.

7 Für die Arme 15 g braune Fondantmasse zu einer etwa 10 cm langen Rolle formen und halbieren. In der Mitte jeder Rolle einen kleinen Einschnitt machen und rechtwinklig einbiegen.

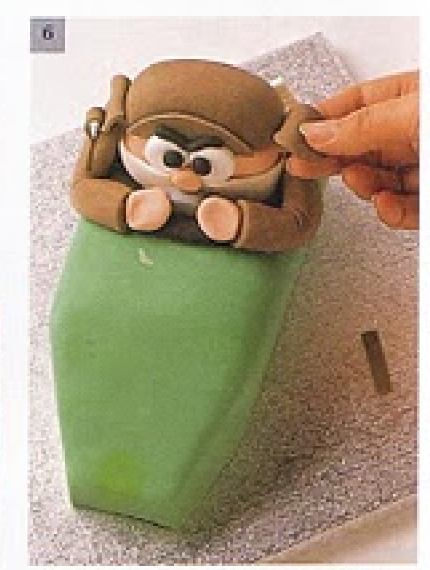
Hände aus weißer Fondantmasse formen und an das Lenkrad setzen.

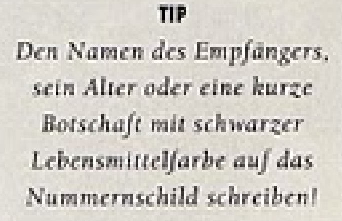
8 Als Ohrenschützer zwei Ovale aus etwa 15 g brauner Fondantmasse ausschneiden. Wahlweise zwei Kreise ausstechen und in die Länge ziehen oder ein Rechteck ausschneiden und die Ecken abrunden.

Mit zwei kleinen Streifen als Riemen an den Helm setzen *(Abb. 6)*.

9 Für die Räder 125 g schwarze Fondantmasse etwa 5 mm dick ausrollen und zwei Kreise mit 6 cm Durchmesser ausschneiden. Fondantmasse erneut ausrollen und weitere zwei Scheiben ausschneiden. An den Tortenrand setzen *(Abb. 7)*.

Vier kleinere Kreise aus ausgerollter weißer Fondantmasse ausschneiden oder Fondantmasse aufteilen, vier Bällchen formen und platt drücken. Auf die Räder setzen.





TIP

Den Namen des Empfängers, sein Alter oder eine kurze Botschaft mit schwarzer Lebensmittelfarbe auf das Nummernschild schreiben!



10 Für die Stoßstange 30 g graue Fondantmasse etwa 5 mm dick ausrollen. Einen Streifen von 8 x 2 cm als vordere Stoßstange und einen Streifen von 15 x 2 cm als hintere Stoßstange ausschneiden und beides an den Tortenrand drücken.

11 Für die Scheinwerfer 10 g graue Fondantmasse zu einem Ei formen, halbieren und vorn auf die Torte setzen. 2 dünne Kreise aus 20 g weißer Fondantmasse ausschneiden und vorne auf den Scheinwerfern anbringen.


7

Aus der weißen Fondantmasse zwei schmale Rechtecke als Nummernschilder ausschneiden und an die Stoßstangen kleben.

12 In einer Schüssel 20 g Kokosraspel mit etwas grüner Lebensmittelpaste mischen. Die übrigen Kokosraspel in einer zweiten Schüssel grau färben.

Den Tortenuntersatz leicht befeuchten und mit grauen Kokosraspeln bestreuen. Grüne Kokosraspel auf die Ecken streuen. Wahlweise die Tortenplatte mit nur einer Farbe dekorieren.

13 Zum Schluß für die Steine 80 g weiße und 20 g schwarze Fondantmasse leicht verkneten, bis eine Marmorierung entsteht.

Verschieden große Stücke auf die Tortenplatte setzen. Nach Belieben mit einer kleinen Vertiefung als Kerzenhalter verwenden.



Variation

Für die Flugzeug-Torte den Kuchen wie für das Auto zuschneiden und mit grauer Fondantmasse überziehen. Flügel aus grau gefärbter Gelatineglasur herstellen (s. S. 99) und über Nacht fest werden lassen (dabei Flügel nach etwa 4 ½ Stunden wenden, damit sie gleichmäßig trocknen). Mit Zuckerglasur an die Torte kleben. Beim Trocknen mit zerknüllter Klarsichtfolie abstützen. Kreise als Flugzeugdekoration und einen Propeller aus farbiger Fondantmasse ausschneiden. Tortenplatte mit himmelblauer Fondantmasse überziehen und mit Wölkchen aus weißer Fondantmasse verzieren. Vögel mit schwarzer Lebensmittelfarbe andeuten.

Pralinendose

Pralinen sind immer eine nette Geschenkidee. Deshalb eignet sich diese Torte für viele Gelegenheiten, sei es nun zum Muttertag, Valentinstag, für einen Geburtstag oder auch einen Jahrestag.

ZUTATEN

- 1 Biskuitkuchen, 15 cm Durchmesser
- 1/2 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 100 g schwarze Fondantmasse
- 300 g rosafarbene Fondantmasse
- 30 g weiße Schokolinsen
- 250 g Pralinen oder Konfekt
- 200 g weiße Fondantmasse

UTENSILIEN

- Modelliermasse
- Tortenplatte, 23 cm Durchmesser
- Rollholz
- Dünner Tortenuntersatz, 15 cm Durchmesser
- Kleines Küchenmesser
- Lineal
- Herzförmiges Ausstechförmchen
- Strohhalm
- Wasser und Pinsel
- Seidenband, 70 cm lang

1 Falls nötig, Kuchen gerade abschneiden und umgekehrt auf die Tortenplatte setzen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberseite und Rand mit Buttercreme überziehen.

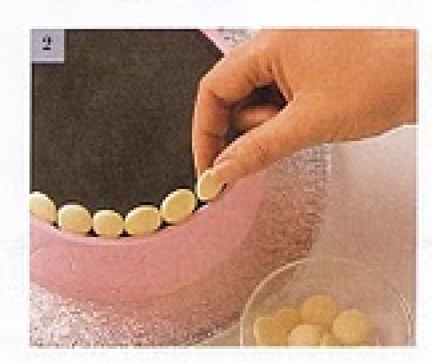
2 Schwarze Fondantmasse verkneten und auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche ausrollen. Tortenuntersatz von 15 cm Durchmesser als Vorlage verwenden, einen Kreis ausschneiden und auf die Torte legen. Reste schwarzer Fondantmasse von Rollholz und Händen entfernen.

3 Tortenhöhe messen. Auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche 200 g rosafarbene Fondantmasse lang ausrollen und einen Streifen von 46 cm ausschneiden. Der Streifen soll etwa 1 cm höher als der Tortenrand sein. Locker aufrollen. Falls nötig, mit etwas Puderzucker bestauben, um ein Zusammenkleben zu verhindern. Um die Torte legen *(Abb. 1)*. Ränder versäubern.

Falls der Überzug zu trocken ist, für besseren Halt vor dem Umwickeln mit Fondantmasse eine weitere dünne Schicht Buttercreme auftragen.

4 Mit einem herzförmigen Ausstechförmchen und Strohhalm Verzierungen in den Rand drücken.

5 Den Rand des schwarzen Fondantüberzugs vorsichtig mit etwas Wasser bestreichen. Ringsum weiße Schokolinsen an dem rosafarbenen Rand entlang in den schwarzen Überzug drücken *(Abb. 2)*.



6 Die Pralinen mit etwas Buttercreme auf der Torte befestigen. Man braucht für die Pralinenfüllung etwa 250 g helles Schokoladenkonfekt, da bleibt für den Koch leider nichts übrig! Als Stütze für den Deckel eine Praline zusätzlich obenauf setzen.

7 Für den Deckel den dünnen Tortenuntersatz anfeuchten und mit 100 g ausgerollter, rosafarbener Fondantmasse überziehen. Ränder versäubern. Wie am Rand mit dem Ausstechförmchen und Strohhalm Verzierungen aufdrücken. Deckel erst zum Schluß auf die Torte setzen.

8 Tortenplattenrand anfeuchten. 200 g weiße Fondantmasse verkneten und zu einem Streifen ausrollen. Aufrollen und in Falten um die Torte legen (s. S. 101). Am Rand andrücken und versäubern.

9 Einen Tupfer Buttercreme auf die oberste Praline setzen. Deckel auf die Torte legen.

10 Das Seidenband zu einer Schleife binden und mit Buttercreme auf dem Deckel befestigen.

TIP

Der Deckel ist eßbar, wenn er mit rosafarbener Gelatineglasur, wie auf S. 99 beschrieben, hergestellt und mit einem Glasurband dekoriert wird.



Gärtnerfreude

Diese Torte ist ein Muß für Hobbygärtner! Für Blumenfreunde die Torte mit Blumen statt Gemüse verzieren. Auf S. 57 finden Sie eine Anleitung zum Modellieren von Rosen. Wahlweise anstelle von Marzipan Fondantmasse verwenden.

ZUTATEN

- 1 Rühr- oder Biskuitkuchen (vgl. Schritt 1)
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 920 g weiße Marzipanrohmasse
- Paprikafarbene, rote, grüne und andere Lebensmittelfarbe
- 60 g brauner Zucker

UTENSILIEN

- Tortenplatte, 23 cm Durchmesser
- Modelliermesser
- Palette
- Rollholz
- Maßband
- Wasser und Pinsel
- Kleines Küchenmesser

1 Den Kuchen in einem neuen, mit Backpapier ausgelegten Blumentopf aus Ton mit 15 cm Durchmesser backen. Dabei den Mengenangaben auf S. 94 für einen Kuchen von 15 x 15 cm folgen. Kuchen gerade abschneiden und mit der breiten Seite nach unten auf die Tortenplatte setzen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberseite und Rand mit Buttercreme bestreichen.



2 Für den Topfüberzug 550 g Marzipanrohmasse mit paprikafarbener Lebensmittelfarbe färben. Wahlweise statt dessen etwas rote, gelbe und braune Farbe mischen. Auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche ausrollen, dann über den Kuchen legen und glatt streichen. Überstehende Ränder abschneiden.

3 Restliche terrakottafarbene Marzipanmasse erneut ausrollen und einen etwa 46 x 4 cm langen Streifen ausschneiden. Unteren Tortenrand mit etwas Wasser befeuchten. Streifen aufrollen, dann von hinten um die Torte wickeln (*Abb. 1*). Nahtstelle versäubern, fertig ist der Blumentopf!

4 Für die Tomaten 50 g Marzipanrohmasse rot färben. Zwei Bällchen formen und mit dem Pinselstiel oben eindrücken. Etwa 5 g grün gefärbte Marzipanrohmasse ausrollen und unregelmäßige Sterne ausschneiden. Mit etwas Wasser auf die Tomaten setzen (*Abb. 2*).

5 Für die Kartoffeln zwei ungleichmäßige Ovale aus 120 g farbloser Marzipanrohmasse formen. Später anmalen.

6 Für die Karotten 60 g Marzipanrohmasse orange färben und drei Karotten daraus formen. Mit dem Messerrücken ein paarmal eindrücken. 5 g grüne Marzipanrohmasse ausrollen und drei verschobene Rechtecke ausschneiden. Mehrmals einschneiden, am Ende leicht zusammendrücken und auf die Karotten setzen.

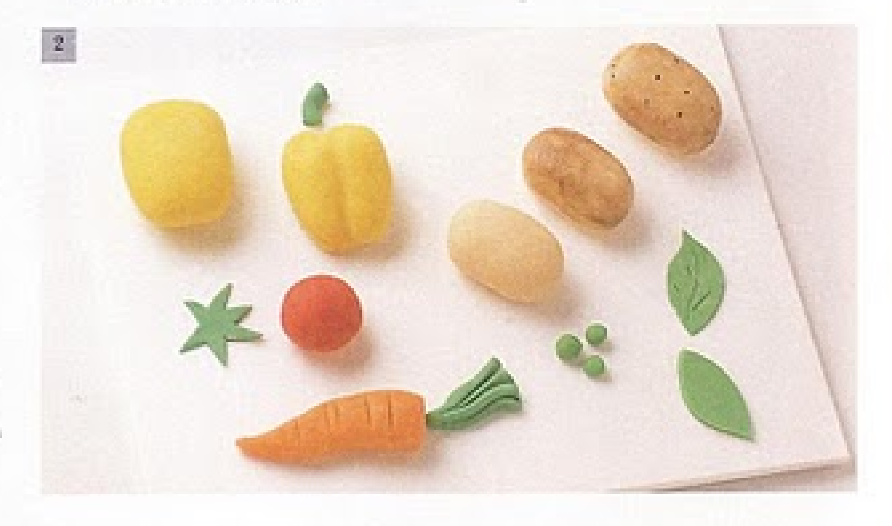
7 Für die Erbsen Kügelchen aus 10 g mit hellgrüner Lebensmittelfarbe gefärbter Marzipanrohmasse formen.

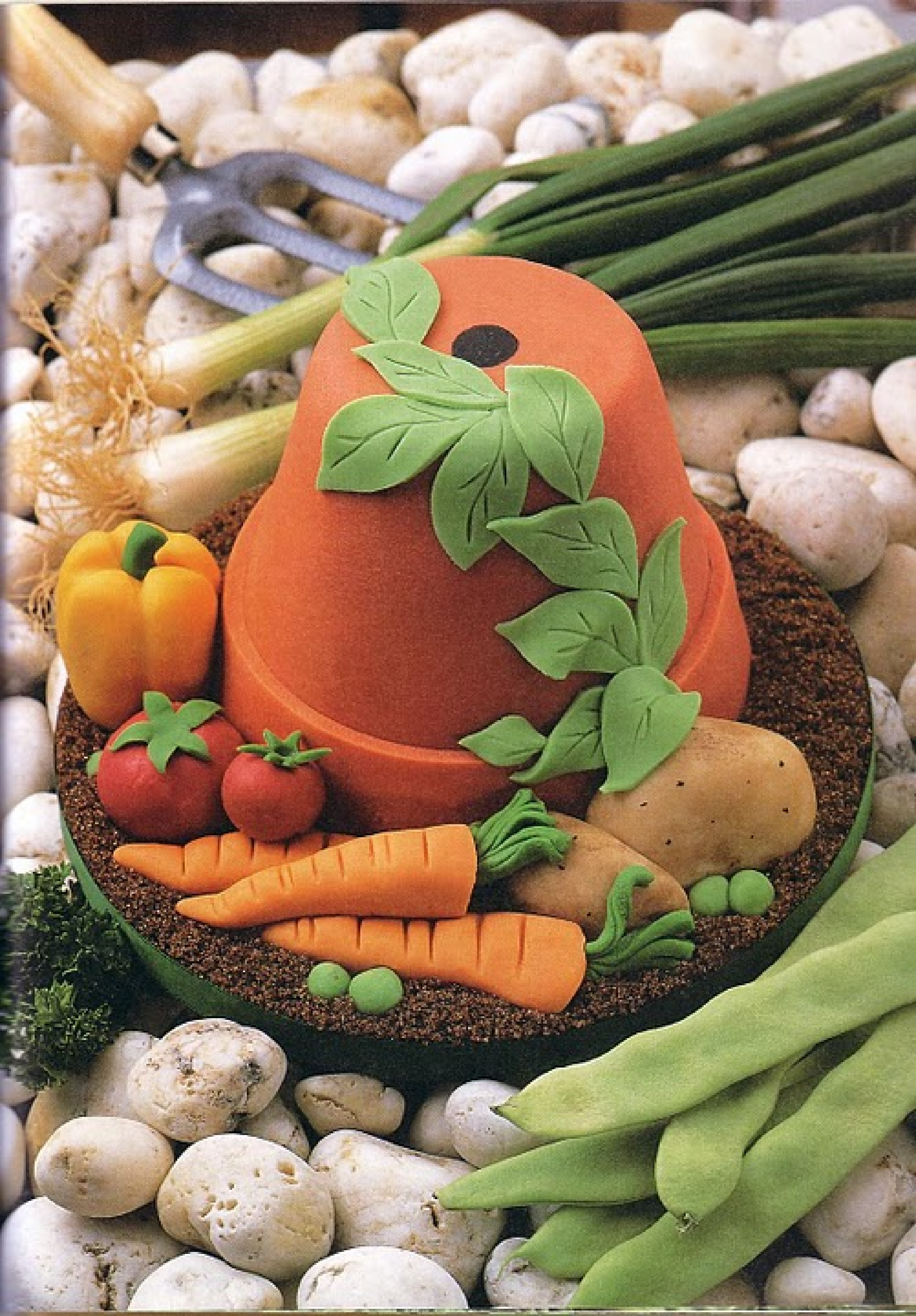
8 Für die Paprikaschote 80 g Marzipanrohmasse gelb färben und zu einem Kegel formen. Oben und seitlich leicht einkerben. Einen Stiel aus grüner Marzipanrohmasse darauf setzen.

9 Gemüse mit etwas Wasser auf der Tortenplatte befestigen. Dabei Nahtansatz hinten bedecken. Freien Tortenplattenrand anfeuchten und mit braunem Zucker bestreuen.

10 Kartoffeln mit verdünnter brauner Lebensmittelfarbe bestreichen und mit Pünktchen aus schwarzer Lebensmittelfarbe verzieren. Auf die Tortenmitte einen schwarzen Kreis aufmalen.

11 40 g grüne Marzipanrohmasse ausrollen und Blattformen ausschneiden. Mit dem Messerrücken einkerben. Torte mit den Blättern verzieren.





Freche Häschen

Bei diesem Rezept wird der Kuchen und die Tortenplatte als Ganzes überzogen. Sie können beides natürlich auch getrennt überziehen, wenn es zu schwierig erscheint.

ZUTATEN

- 1 Biskuitkuchen, 20 cm Durchmesser
- 1 Portion Buttercreme
- Puderzucker zum Ausrollen
- 600 g grüne Fondantmasse
- 20 g schwarze Fondantmasse
- 200 graue Fondantmasse
- 70 g weiße Fondantmasse
- 10 g fleischfarbene Fondantmasse
- 40 g rosafarbene Fondantmasse
- 30 g orangefarbene Fondantmasse
- 110 g dunkelgrüne Fondantmasse

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenplatte, 25 cm Durchmesser
- Palette
- Wasser und Pinsel
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Kochlöffel
- Blumenausstechförmchen
- Spritztülle

1 Verschieden große Stücke vom Kuchen abschneiden und für zusätzliche Höhe mit Buttercreme obenauf setzen. Kuchen quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberfläche und Rand mit Buttercreme bestreichen.

2 Tortenplattenrand anfeuchten. Auf einer mit Puderzucker bestaubten



1

Fläche grüne Fondantmasse weich kneten, ausrollen und über den Kuchen und die Tortenplatte legen. Von der Mitte her glattstreichen und andrücken, so daß keine Luftblasen sichtbar sind. Überstehende Ränder am Tortenplattenrand abschneiden.

3 Für das Häschen auf der Torte 10 g schwarze Fondantmasse ausrollen und einen Kreis von etwa 5 cm Durchmesser als „Bau" ausstechen. Mit etwas Wasser auf den Kuchen setzen.

Für die Pfoten 5 g graue Fondantmasse zu einer Rolle formen, platt drücken und halbieren und mit dem Messerrücken ein paarmal eindrücken. Auf den Kreis setzen.

Für den Kopf 50 g graue Fondantmasse zu einem flachen Kegel formen. Für die Ohren von oben etwa ein Drittel einschneiden und etwas auseinanderziehen. Ohren mit einem Pinselstiel eindrücken (Abb. 2). Kopf auf die Pfoten setzen.

4 Etwa 10 g weiße Fondantmasse ausrollen. Zwei kleine Rechtecke als Zähne ausschneiden und mit einer Spritztülle zwei Kreise als Augen



2





ausstechen. Zwei kleine Kügelchen schwarze Fondantmasse auf die Augen setzen.

Für das Maul zwei Kreise aus fleischfarbener Fondantmasse ausschneiden und oben über die Zähne setzen. Zum Schluß dem Häschen ein plattgedrücktes Bällchen von der rosafarbenen Fondantmasse als Nase aufsetzen.

5 Für das sitzende Häschen 50 g graue Fondantmasse zu einer Scheibe formen und an den Kuchenrand drücken. Einen kleinen Kreis aus etwa 5 g weißer Fondantmasse ausstechen und auf den Bauch des Häschens kleben.

Einen Kopf, wie oben beschrieben, herstellen und anbringen. Falls nötig, mit einem Klümpchen grauer Fondantmasse als Stein auf der Torte von hinten abstützen.

6 Für die Füße zwei flache Ovale aus je 10 g grauer Fondantmasse vor den Körper setzen.

Mit einem Kochlöffel- oder Pinselstiel drei Vertiefungen in die Sohle eindrücken und eine kleine Scheibe weiße Fondantmasse auf die Sohle setzen.

7 Orangefarbene Fondantmasse in sechs Stücke teilen und daraus Karotten formen. Mit dem Messerrücken ein paarmal eindrücken (*Abb. 3*). Für eine angebissene Karotte mit einer Spritztülle ein Stück herausschneiden. Vorn an das Häschen drücken. Die anderen Karotten rundum verteilen.

Für die Vorderpfoten 5 g graue Fondantmasse zu einer dünnen Rolle formen und halbieren. Andrücken, als würden sie die Karotte halten.

Dunkelgrüne Fondantmasse zu dünnen Streifchen formen, fransen und auf die Karotten stecken.

8 Für die Steine 20 g graue und 40 g weiße Fondantmasse leicht verkneten. Verschieden große Stücke um die Torte herum setzen.

9 Für die Blumen rosafarbene Fondantmasse ausrollen. Entweder ein Blumenausstechförmchen verwenden oder fünf Kreise mit einer Spritztülle ausstechen und kreisförmig anordnen. Einen kleinen Kreis aus weißer Fondantmasse in die Mitte setzen. Die Torte mit etwa sechs Blumen verzieren.



TIP

Blumenausstechförmchen sind in Haushaltswarengeschäften bzw. Spezialgeschäften erhältlich. Bei der Dekoration von Torten leisten sie gute Dienste. Wahlweise, wie im Rezept beschrieben, Blumen mit einer Spritztülle herstellen.

Häschen, die aus dem Bau herausschauen, lassen sich leicht und schnell modellieren.

Pferd und Reiter

Gestalten Sie Reiter und Pferd nach dem Pferdefreund, für den die Torte bestimmt ist!
Sie können für diese Torte nach Belieben Zuckerglasur statt Buttercreme verwenden.

1 Falls nötig, den Kuchen oben gerade abschneiden und umgekehrt auf die Tortenplatte setzen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberseite und Rand mit Buttercreme bestreichen.

2 Auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche 300 g weiße Fondantmasse verkneten und ausrollen. Glatt über den Kuchen legen und Ränder versäubern.

3 Für den Pferdekörper 50 g gelbbraune Fondantmasse zu einem dünn auslaufenden Kegel formen *(Abb. 1)*. Von 20 g hellbrauner Fondantmasse ein Stückchen für die Ohren verwenden. Den Rest zu einem länglichen, eiförmigen Oval formen und in der Mitte leicht zusammendrücken. In das dickere Ende für die Nase mit einem Pinselstiel zwei Vertiefungen eindrücken.

4 Für den Sattel einen dünnen Streifen aus 5 g dunkelbrauner Fondantmasse über den Rücken des Pferdes legen und ein flaches Oval darauf setzen.

5 Für die Vorderbeine 10 g gelbbraune Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und anwinkeln.

Für die Hinterbeine 20 g gelbbraune Fondantmasse zu einer etwa 10 cm langen Rolle formen, halbieren und anwinkeln. Beim Aufsetzen auf die Torte die obere Hälfte platt drücken.

Für die Ohren kleine Dreiecke bilden und mit einem Pinselstiel leicht eindrücken. Mit etwas Wasser am Kopf des Pferdes ankleben.

6 Von 10 g fleischfarbener Fondantmasse ein Stückchen für die Nase reservieren und den Rest für den Kopf zu einer Kugel formen. Nase aufsetzen und mit schwarzer Lebensmittelfarbe Augen und Mund aufmalen.

7 Für den Teich etwas blaue Lebensmittelpaste mit 30 ml Zuckerglasur vermischen und nierenförmig auf die Torte streichen. Kopf des Reiters darauf setzen. Für die Haare ein kleines Rechteck aus brauner Fondantmasse mit dem Messerrücken mehrmals eindrücken und mit etwas Wasser auf dem Kopf des Reiters festkleben. *(Abb. 2)*.

ZUTATEN

- 1 Biskuitkuchen, 15 cm Durchmesser
- 1/2 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 400 g weiße Fondantmasse
- 100 g gelbbraune Fondantmasse
- 20 g dunkelbraune Fondantmasse
- 10 g fleischfarbene Fondantmasse
- Weiße Zuckerglasur (s. S. 99)
- Schwarze, blaue, ockergelbe und grünbraune Lebensmittelfarbe
- 30 g schwarze Fondantmasse

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenplatte, 20 cm Durchmesser
- Palette
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Wasser und Pinsel
- 3 Spritztüten (s. S. 102)
- Schere


1

Für die Kappe 5 g schwarze Fondantmasse zu einer Kugel formen. Für besseren Halt unten platt drücken.

Für das Schild der Kappe ein Stück in die Länge ziehen und flach drücken und etwas in die Stirn ziehen.

8 Für die Steine 20 g schwarzer mit 100 g weißer Fondantmasse leicht verkneten. Kleine Stücke um das „Wasser" und auf den Tortenplattenrand setzen.

Tortenoberfläche mit verdünnter, braungrüner Lebensmittelfarbe bestreichen.

9 Etwas gelbe Lebensmittelfarbe mit 15 ml Zuckerglasur mischen und dann mit einer Spritztüte mit 2 mm großer Öffnung als Mähne und Schwanz des Pferdes aufspritzen *(Abb. 3)*.



2



3

10 Für das Blattwerk je 30 ml Zuckerglasur hellgrün bzw. dunkelgrün färben. Mit einer Spritztüte Schlangenlinien auf den Tortenrand spritzen.

11 Für die Zügel etwas dunkelbraune Fondantmasse ausrollen und einen langen, dünnen Streifen ausschneiden. Über die Nase und um den Rücken des Pferdes legen. Ein Kügelchen weiße Fondantmasse auf jede Seite des Mauls setzen und mit einem Pinselstiel etwas eindrücken.

TIP

Wer Spritztüten nicht selbst herstellen möchte, kann sie auch im Haushaltswarengeschäft oder Supermarkt kaufen. Wahlweise kann man auch Zuckerpaste aus der Tube verwenden, um Mähne und Schwanz des Pferdes aufzuspritzen.



Golfspieler

Diese Torte wird jedem Sportsfreund eine Freude bereiten. Bei diesem Rezept hat der Kuchen die Form einer Golftasche. Wählen Sie je nach Sportart eine andere Form, zum Beispiel einen Tennisschläger.

ZUTATEN

- Puderzucker zum Ausrollen
- 300 g grüne Fondantmasse
- 1 Rührkuchen, 15 x 15 cm
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- 360 g weiße Fondantmasse
- 50 g graue Fondantmasse
- 70 g dunkelbraune Fondantmasse
- 90 g rote Fondantmasse
- 50 g hellbraune Fondantmasse
- 40 g blaue Fondantmasse
- 30 g fleischfarbene Fondantmasse
- 10 g schwarze Fondantmasse

UTENSILIEN

- Tortenplatte, 30 cm Durchmesser
- Wasser und Pinsel
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Tortenspachtel (wahlweise)
- Modelliermesser
- Spatel (wahlweise)
- Palette
- Spritztülle

1 Tortenplatte anfeuchten. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben und grüne Fondantmasse weich kneten. Ausrollen und auf die Tortenplatte legen. Weiter ausrollen, bis die Platte bedeckt ist. Ränder versäubern.

Entweder mit einem Tortenspachtel oder der Handfläche glatt streichen und Luftblasen ausdrücken.

2 Ein 5 cm breites Stück vom Kuchen abschneiden und an die schmalere Seite setzen. Für die Tasche Kuchen am Ende seitlich und oben schräg abschneiden *(Abb. 1)*. Alle Ecken abrunden.

1



3 Kuchen quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Oberseite und Rand mit Buttercreme überziehen.

Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben und 300 g weiße Fondantmasse ausrollen. Über den Kuchen legen, glatt streichen und andrücken. Überstehende Ränder abschneiden. Auf die Tortenplatte setzen. Gegebenenfalls einen Spatel dafür zu Hilfe nehmen.

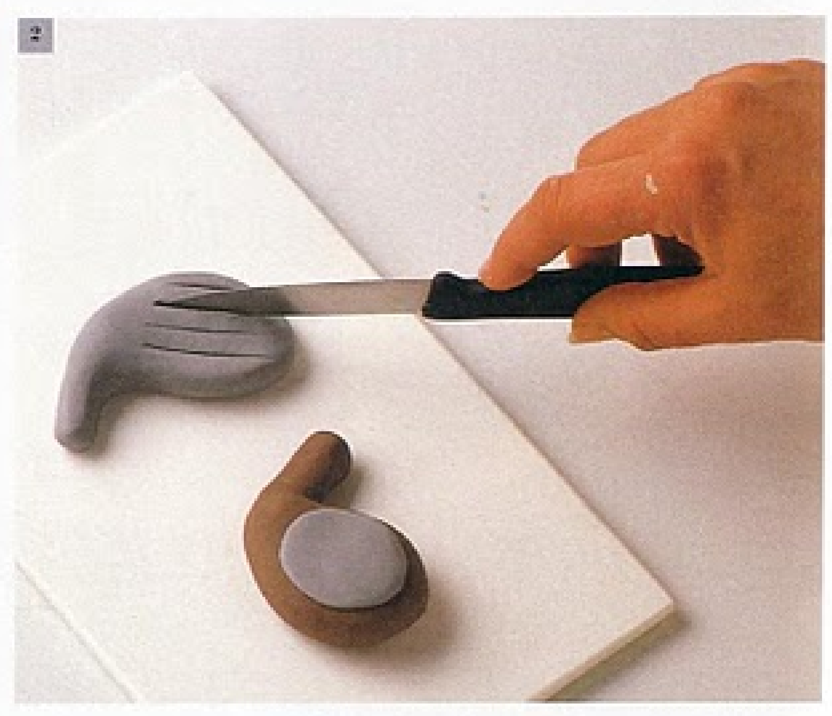
4 Für den Golfschläger etwa 20 g graue Fondantmasse rollen und am Ende rund biegen. Vorn an die Torte setzen und mit dem Messerrücken ein paarmal eindrücken *(Abb. 2)*.

Für den Holzschläger 40 g braune Fondantmasse zu einer Keule formen. Ein rundes Stück graue Fondantmasse darauf drücken und vorn an die Torte setzen.

5 Einen Streifen von 2,5 x 13 cm aus 20 g roter Fondantmasse ausschneiden. Die Längsseiten mit der Messerspitze mehrmals eindrücken. Rückseite mit etwas Wasser bestreichen und vorn über den Kuchenrand und die Golfkeulen legen *(Abb. 3)*.

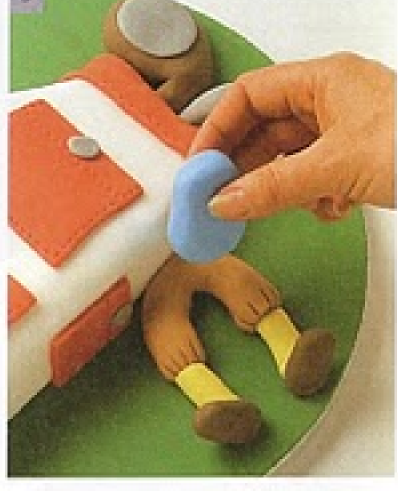
6 Für die Taschen 70 g rote Fondantmasse ausrollen und vier verschieden

2









große Rechtecke ausschneiden. Zwei auf die Torte legen und zwei an den Rand setzen. Mit dem Messerrücken auf jedem Rechteck eine Linie eindrücken, um den Taschenbesatz anzudeuten. Die Seiten mit der Messerspitze ringsum eindrücken *(Abb. 4)*. Auf jede Tasche einen Knopf aus grauer Fondantmasse setzen.

7 Für den Golfspieler die Hose aus einer Rolle von 40 g hellbrauner Fondantmasse u-förmig bilden. Die Enden mit dem Messerrücken ein paarmal eindrücken, um Falten anzudeuten. Vorn neben der Torte auf die Platte legen. Für die Strümpfe 20 g gelbe Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und an die Hose setzen. Für die Schuhe je 10 g dunkelbraune Fondantmasse oval formen und an die Strümpfe setzen.

Für den Rumpf 40 g blaue Fondantmasse zu einem Kegel formen und auf die Hose an den Tortenrand setzen *(Abb. 5)*.

8 Für die Arme 20 g blaue Fondantmasse zu einer Rolle formen und halbieren. Beim Aufsetzen als Stütze auf die Beine auflegen und an den Tortenrand lehnen. Als Rollkragen eine dicke Scheibe aus blauer Fondantmasse auf den Rumpf setzen *(Abb. 6)*.

9 Für den Kopf eine Kugel aus 10 g fleischfarbener Fondantmasse verwenden. Eine nach oben gebogene Linie als Mund eindrücken.

Die Augen aus zwei Kreisen weißer Fondantmasse bilden. Zwei kleinere Kreise aus blauer, dann zwei Bällchen aus schwarzer Fondantmasse darauf setzen. Für die Nase und die Ohren kleine fleischfarbene Bällchen verwenden. Mit einem Pinselstiel eine Vertiefung in die Ohren drücken. Für die Hände Plättchen aus fleischfarbener Fondantmasse verwenden.





TIP

Besondere Kennzeichen des Beschenkten berücksichtigen, zum Beispiel die gleiche Haar- und Augenfarbe wie die des Empfängers wählen.

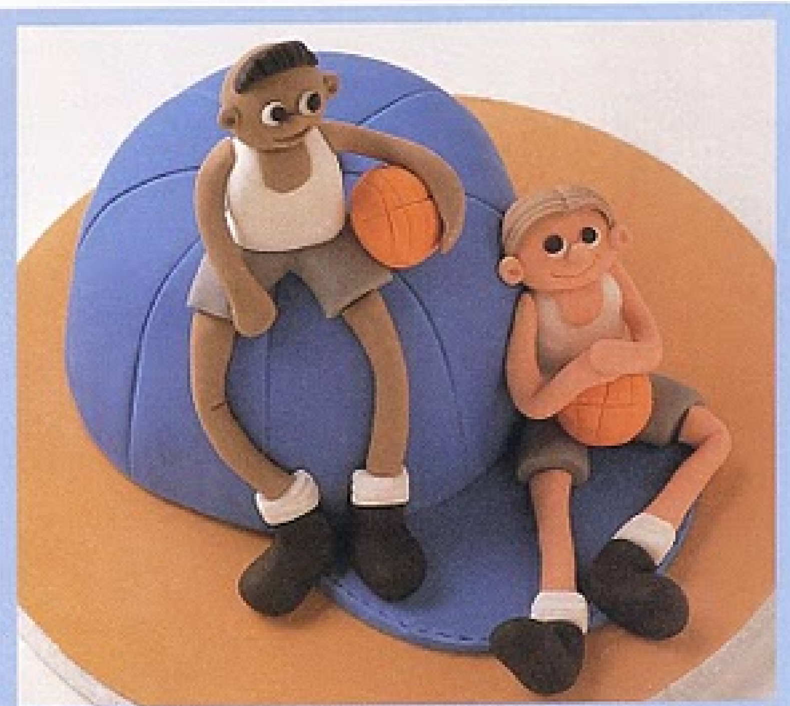
10 Stückchen aus brauner Fondantmasse als Haare auf den Kopf drücken. Für die Mütze 10 g gelbe Fondantmasse zu einem flachen Oval formen und vorn ein Stück als Mützenschild platt drücken.

Ein Kügelchen gelbe Fondantmasse auf die Mütze setzen. Pullover und Socken mit einem Rautenmuster aus gelben bzw. blauen Fondantstückchen verzieren.



11 Für den Riemen der Tasche 50 g weiße Fondantmasse ausrollen und einen Streifen von 30 cm x 2,5 cm ausschneiden. Ränder wie oben mit kleinen Messerstichen verzieren. Streifen über die Torte legen und mit Wasser befestigen.

12 Für die Golfschläger eine dünne Rolle aus 5 g schwarzer Fondantmasse halbieren und auf die Tortenplatte legen. Dazu Keulen aus grauer und brauner Fondantmasse formen.





Variation

Diese Torte hat die Form einer Sportmütze. Der Kuchen wird in einer feuerfesten Puddingform gebacken und anschließend mit Fondantmasse überzogen. Das Mützenschild besteht aus einem Halbkreis aus Fondantmasse. Zur Verzierung eignen sich die verschiedensten Sportmotive sowie mit Lebensmittelfarbe aufgemalte Sportabzeichen.

Teddybär

Der gelbbraune Farbton für den Teddybär wird durch Mischen von brauner Fondantmasse mit etwas Gelb und Rot erzielt. In manchen Spezialgeschäften ist honigbraune Fondantmasse erhältlich, die den Farbton genau trifft.

ZUTATEN

- 1 Biskuitkuchen, 15 cm Durchmesser
- $^1/_2$ Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 900 g gelbbraune Fondantmasse
- 2 Zuckerstangen oder Spaghettihalme
- 10 g weiße Fondantmasse
- 40 g schwarze Fondantmasse
- Schwarze Lebensmittelfarbe

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenplatte, 20 cm Durchmesser
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Wasser und Pinsel
- Kochlöffel
- Seidenband, 1 m lang

1 Den Kuchen mit der breiten Seite nach unten bearbeiten. Ein großes Stück herausschneiden, so daß ein l-förmiger Einschnitt entsteht.

2 Das herausgeschnittene Stück mit Buttercreme oben auf den Kuchen setzen. Nach Belieben den Kuchen einmal quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Außen mit Buttercreme überziehen.

3 Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben und 300 g gelbbraune Fondantmasse weich kneten. Ausrollen und über den Kuchen legen. Vom Einschnitt her glatt streichen und Luftblasen ausdrücken. Falls nötig, Falten hinten durch Anheben und leichtes Ziehen glätten. Ränder versäubern.

4 Als Stütze für den Kopf zwei Zuckerstangen oder Spaghettihalme oben

1



in die Torte stecken *(Abb. 1)*. Für besseren Halt des Kopfes kann man die Torte um die Zuckerstangen herum zusätzlich leicht anfeuchten.

5 Für den Kopf 300 g Fondantmasse zu einer Kugel formen und platt drücken. Auf die Zuckerstangen stecken.

6 Für die Schnauze 90 g Fondantmasse oval formen und auf den unteren Teil des Kopfes setzen.

7 Für die Ohren eine dicke Scheibe aus 30 g Fondantmasse halbieren. Mit dem Kochlöffelstiel eine Mulde eindrücken

2



(Abb. 2) und mit Wasser vorsichtig am Kopf befestigen.

8 Für die Augen weiße Fondantmasse dünn ausrollen. Zwei Kreise ausstechen und über die Schnauze kleben. Zwei kleinere Kreise aus 10 g schwarzer Fondantmasse darauf setzen, dann zwei Kügelchen weiße Fondantmasse aufdrücken. Restliche schwarze Fondantmasse oval formen und als Nase auf das Maul drücken. Details mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen.

9 Für die Beine je 100 g gelbbraune Fondantmasse zu einer dicken „Karotte" formen und am Ende l-förmig abknicken. Auf die Tortenplatte setzen. Einen Kreis aus schwarzer Fondantmasse auf die Sohle setzen.

10 Für die Pfoten je 50 gelbbraune Fondantmasse zu einer Karotte formen und platt drücken. Pfoten vorn auf den Bauch des Bären legen *(Abb. 3)* und mit einem Messer ein paarmal eindrücken.

11 Zum Schluß das Seidenband um den Hals des Bären binden.

3





Strandnixe

Beim Anblick dieser Torte bekommt man Fernweh, - das allerdings beim Genuß der Torte schnell vergessen ist. Auch für Schwimmbadpartys und zur Begrüßung heimgekehrter Urlauber bestens geeignet!

ZUTATEN

- 1 Biskuitkuchen, 20 cm Durchmesser
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 500 g weiße Fondantmasse
- Blaue Lebensmittelfarbe
- 150 g rosafarbene Fondantmasse
- 30 g dunkelblaue Fondantmasse
- 40 g fleischfarbene Fondantmasse
- 10 g gelbe Fondantmasse
- 30 g braune Fondantmasse
- 30 g grüne Fondantmasse
- 15 ml weiße Zuckerglasur
- 50 g goldbrauner Zucker

UTENSILIEN

- Tortenplatte, 25 cm Durchmesser
- Modelliermesser
- Kleines Küchenmesser
- Rollholz
- Wasser und Pinsel
- Spritztüte
- Spritztülle, Größe 3

1 Falls nötig, Kuchen oben gerade schneiden. Umdrehen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Auf die Tortenplatte setzen und mit einer dünnen Schicht Buttercreme überziehen.

2 Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben und Fondantmasse weich kneten. Zur Marmorierung etwas blaue Lebensmittelfarbe leicht unterkneten. Ausrollen, über die Torte legen, glatt streichen und Ränder versäubern.

3 Für die Luftmatratze rosafarbene Fondantmasse ausrollen und ein Rechteck von 7 x 15 cm ausschneiden. Mit dem Messerrücken einmal quer, um das Kissen zu markieren, und fünfmal längs eindrücken *(Abb. 1)*. Auf die leicht befeuchtete Tortenoberfläche legen.



1

4 Für die Figur 30 g dunkelblaue Fondantmasse zu einem Kegel formen. In der Mitte leicht zusammendrücken *(Abb. 1)* und auf die Luftmatratze legen.

5 Für den Kopf eine Kugel aus 10 g fleischfarbener Fondantmasse formen.

Für die Arme 10 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und die Enden platt drücken.

Für die Beine eine Rolle aus 20 g fleischfarbener Fondantmasse formen, halbieren und an den Enden zu Füßen formen. Alle Teile an den Rumpf setzen.

6 Für die Haare einen dünnen Streifen braune Fondantmasse ein paarmal mit dem Messerrücken eindrücken. Für den Sonnenhut 10 g gelbe Fondantmasse dünn ausrollen.

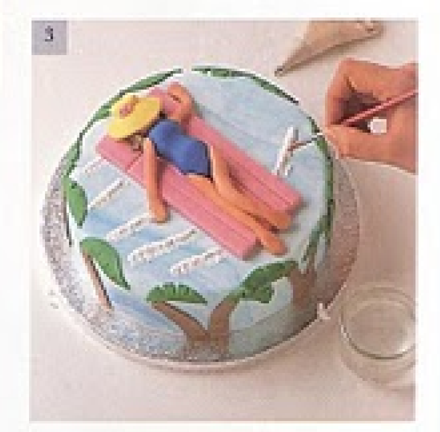
Einen Kreis von 5 cm Durchmesser ausstechen und über das Gesicht legen. Gelbe Masse erneut ausrollen und einen dickeren Kreis von etwa 3 cm Durchmesser ausstechen und auf den größeren Kreis setzen. Mit rosafarbenen Fondantkügelchen verzieren.



2

7 Für die Palmen braune Fondantmasse dünn ausrollen und etwa 14 leicht gebogene Stämme ausschneiden *(Abb. 2)*. Mit dem Messerrücken ein paarmal quer eindrücken. Für die Blätter grüne Fondantmasse ausrollen und 28 Palmblätter ausschneiden. An einer Seite einschneiden und auseinanderziehen. Tortenrand mit Palmen verzieren.

8 Für die Wellen 15 ml weiße Zuckerglasur in eine Spritztüte füllen und einige Linien auf die Torte spritzen. Mit einem feuchten Pinsel leicht nach hinten streichen *(Abb. 3)*. Wahlweise Buttercreme verwenden, dabei mit einem trockenen Pinsel arbeiten.



3

9 Tortenplattenrand anfeuchten und mit braunem Zucker bestreuen.

TIP

Zuckerglasur gibt es gebrauchsfertig in Tuben mit verschiedenen Tüllen beim Konditor zu kaufen.



Partyfreund

Diese Torte eignet sich gut für Silvesterpartys und andere feucht-fröhliche Anlässe, bei denen die Gäste Spaß verstehen. Sie können die Bierdose auch durch eine Coladose aus rot-weißer Fondantmasse ersetzen.

ZUTATEN

- 1 Rührkuchen, Puddingform (s. S. 94)
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 320 g weiße Fondantmasse
- 300 g hellblaue Fondantmasse
- 90 g schwarze Fondantmasse
- 300 g fleischfarbene Fondantmasse
- 5 g dunkelblaue Fondantmasse
- 10 g gelbe Fondantmasse
- 40 g grüne Fondantmasse
- 10 g graue Fondantmasse

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Kleines Küchenmesser
- Tortenplatte, 30 cm Durchmesser
- Rollholz und Kochlöffel
- Wasser und Pinsel
- Spritztülle

1 Falls nötig, Kuchen gerade schneiden. Auf eine Tortenplatte setzen. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Außen mit einer Schicht Buttercreme überziehen.

2 Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben. 100 g weiße Fondantmasse weich kneten und ausrollen. Den halben Kuchen damit bedecken. Glatt streichen und unteren Rand versäubern.

3 100 g hellblaue Fondantmasse ausrollen und über die zweite Kuchenhälfte und etwas über den weißen Überzug legen. Glatt streichen und versäubern.

4 Für die Beine 200 g blaue Fondantmasse zu einer dicken, 20 cm langen Rolle formen und halbieren. Tortenplatte leicht anfeuchten und Beine darauf legen.

5 Die Arme aus 100 g Fondantmasse wie die Beine herstellen.

6 Für die Füße aus 60 g schwarzer Fondantmasse zwei dicke Ovale formen und mit den Spitzen nach innen mit etwas Wasser an die Beine setzen. Die Sohle mit dem Messerrücken mehrmals eindrücken.

7 Für die Hände 50 g fleischfarbene Fondantmasse zu einem dicken Oval formen und halbieren. Mit dem Messerrücken vier Linien als Finger eindrücken. Rechte Hand flach auf die Tortenplatte legen, linke Hand für die Bierdose leicht gebogen hinstellen.

8 Für das Gesicht 200 g fleischfarbene Fondantmasse zu einer dicken, gewölbten Scheibe von etwa 11 cm Durchmesser formen. Mit Wasser befestigen.



1

9 Für den Mund mit dem Messer eine krumme, nach oben gebogene Linie einritzen. Für die Augen aus 10 g weißer Fondantmasse Kreise von 2,5 cm Durchmesser ausstechen. Kleinere Kreise aus schwarzer Fondantmasse darauf setzen *(Abb. 2)*. Zum Schluß Kügelchen aus weißer Fondantmasse aufdrücken.

10 Für die Augenlider einen Kreis von 4,5 cm Durchmesser aus 10 g fleischfarbener Fondantmasse ausstechen und halbieren. Über die Augen setzen, so daß ein Drittel der Augen bedeckt ist.

11 Für die Nase 20 g fleischfarbene Fondantmasse zu einem Ball formen und etwas platt drücken.

12 Für die Haare 20 g schwarze Fondantmasse zu einem langen, dünnen Streifen ausrollen. Mit dem Messerrücken ein paar Linien eindrücken. Unterseite befeuchten und über den Kopf legen.

13 Für die Ohren 20 g fleischfarbene Fondantmasse zu einem Ball formen und platt drücken. Mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung eindrücken. Halbieren und mit Wasser ankleben.

14 Für den Hut dunkelblaue Fondantmasse zu einem spitzen Kegel formen und mit gelben Fondantstreifen verzieren.

15 Für die Bierdose grüne Fondantmasse zu einer dicken Rolle formen und Enden gerade abschneiden.
Kreise aus grauer Fondantmasse oben und unten auf die Dose setzen. Zum Schluß noch ein kleines Dreieck aus schwarzer Fondantmasse als Öffnung obendrauf setzen.



2





Walfisch

Diese Torte kann wahlweise mit Zuckerglasur oder Buttercreme hergestellt werden. Buttercreme aus ungesalzener Butter ergibt eine hellere Masse, die sich besser färben läßt. Wem soll der Fischer ähnlich sein?

1 Kuchen umdrehen und vorn abrunden. Quer durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Auf die Tortenplatte setzen und mit Buttercreme überziehen.

2 Auf einer mit Puderzucker bestaubten Fläche 350 g graue Fondantmasse ausrollen. Über den Kuchen legen und mit Tortenspachtel oder Handfläche glatt streichen.

Tortenrand versäubern. Die Reste für den Schwanz beiseite legen. Mit dem Messer eine leicht gewellte Linie als Maul ziehen *(Abb. 1)*.

3 Für die Augen etwa 5 g weiße Fondantmasse ausrollen und Kreise von 2,5 cm Durchmesser ausstechen oder mit den Händen formen. Augen mit Wasser aufkleben. Aus schwarzer Fondantmasse mit einer Spritztülle zwei kleinere Kreise ausstechen und auf die weißen setzen, dann zwei Bällchen aus weißer Fondantmasse darauf setzen.

Für die Augenlider einen Kreis von etwa 4,5 cm Durchmesser aus 10 g grauer Fondantmasse ausstechen und halbieren *(Abb. 2)*.

4 Für die Steine 150 g weiße und 40 g schwarze Fondantmasse leicht verkneten (s. S. 16). Tortenplatte mit verschieden großen Stücken verzieren. Größtes Stück oben flach drücken und als Sitzfläche für den Fischer verwenden.

5 Für die Beine des Fischers 5 g schwarze Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und am Ende für die Füße l-förmig abknicken *(Abb. 3)*.



1

ZUTATEN

- 1 Rührkuchen, Puddingform (s. S. 94)
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Puderzucker zum Ausrollen
- 400 g graue Fondantmasse
- 180 weiße Fondantmasse
- 50 g schwarze Fondantmasse
- 10 g grüne Fondantmasse
- 10 g fleischfarbene Fondantmasse
- Schwarze und blaue Lebensmittelfarbe
- 10 g gelbe Fondantmasse
- 1/2 Portion Zuckerglasur (s. S. 99)

UTENSILIEN

- Modelliermesser
- Tortenuntersatz, 25 x 25 cm
- Rollholz
- Tortenspachtel
- Kleines Küchenmesser
- Runde Ausstechförmchen
- Wasser
- Dünner und mittelstarker Pinsel
- Strohhalm
- Zwirn, Cocktailspießchen
- Kleine Schüssel
- Palette
- Spritztüte (für Wellen)

An den großen Stein drücken und ein grünes Oval als Rumpf darauf setzen.

Für die Arme etwas grüne Fondantmasse zu einer Rolle formen, halbieren und an den Rumpf setzen.

6 Den Kopf aus einem kleinen Stück fleischfarbener Fondantmasse formen. Mit einem Strohhalm einen lächelnden Mund eindrücken. Mit einem dünnen Pinsel mit schwarzer Lebensmittelfarbe Punkte als Augen und feine Linien als Augenbrauen aufmalen.

TIP

Bei einer Kindertorte darauf achten, daß die Angel aus Faden und Cocktailspießchen vor dem Verzehr entfernt wird.





Nase und Ohren aus kleinen Bällchen fleischfarbener Fondantmasse bilden. Mit einem Pinselstiel eine Vertiefung in die Ohren drücken.

Ein Bällchen fleischfarbene Fondantmasse als Hände zwischen die Arme setzen.

7 Für den Hut 5 g gelbe Fondantmasse zu einer Kugel formen. An einem Ende ein Stück als Krempe herausziehen und flach drücken. Auf den Kopf setzen.

Aus einem Cocktailspießchen und einem Faden eine Angel herstellen. Das Spießchen in die Hand stecken.

8 Für den Schwanz etwa 30 g graue Fondantmasse oval formen. In der Mitte leicht zusammendrücken. Ein Ende flach drücken, einschneiden und leicht auseinanderziehen. Für guten Halt, am anderen Ende gerade abschneiden.

9 Zuckerglasur oder Buttercreme in einer kleinen Schüssel mit etwas blauer Lebensmittelfarbe mischen. Mit einer Palette auf der Tortenplatte verteilen.

Steine, Fischer und Fischschwanz auf die Tortenplatte setzen. Nach Belieben Wellen aufspritzen (s. S. 82).

10 Für die Möwen ein kleines Stück weiße Fondantmasse zu einer Rolle mit einem dünn auslaufenden Ende formen und z-förmig biegen. Mit einem gelben Dreieck als Schnabel und zwei Punkten aus schwarzer Lebensmittelfarbe verzieren. Auf die Tortenplatte setzen.

TIP

Tortenplatte mit Gelee- oder Zuckerfischchen verzieren.



Kochbuch

Diese Torte ist sehr „anpassungsfähig". Die Wahl der Bilder auf den Buchseiten und Verzierungen auf der Tortenplatte verraten das Hobby des Empfängers.

1 Tortenplatte anfeuchten. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestauben. 10 g schwarze, 40 g graue und 200 g weiße Fondantmasse verkneten, bis eine Marmorierung entsteht.

Leicht ausrollen und auf die Tortenplatte legen. Weiter ausrollen, bis die Platte bedeckt ist. Überstehende Ränder abschneiden.

2 Vom Kuchen etwa 2,5 cm an einer Seite abschneiden und an die kürzere Seite legen *(Abb. 1)*. In der Mitte eine Kerbe für den Buchrücken ausschneiden.

3 Rand und Oberseite mit Buttercreme bestreichen. 500 g weiße Fondantmasse verkneten, ausrollen und über den Kuchen legen. Luft aus der Kerbe drücken und Überzug von der Mitte her glatt streichen.

Zur Darstellung der Seiten den Rand mit einem Messerrücken mehrmals eindrücken.

4 150 g weiße Fondantmasse verkneten und dünn ausrollen. Nach Maß zwei dünne Rechtecke als Seiten für das Buch ausschneiden. Beim Aufdrücken die rechte obere Ecke zu einem Eselsohr nach vorne knicken *(Abb. 2)*.

1

ZUTATEN

- Puderzucker zum Bestauben
- 20 g schwarze Fondantmasse
- 850 g weiße Fondantmasse
- 40 g graue Fondantmasse
- 1 Biskuitkuchen, 20 cm x 20 cm
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- Lebensmittelpaste in verschiedenen Farben
- 80 g blaue Fondantmasse
- 20 g rote Fondantmasse
- 35 g hellbraune Fondantmasse
- Bonbons, kandierte Kirschen, Kekse usw. als Verzierung

UTENSILIEN

- Tortenplatte, 30 cm Durchmesser
- Wasser und verschiedene Pinsel
- Rollholz
- Kleines Küchenmesser
- Modelliermesser
- Lineal
- Farbpalette oder Untertasse
- Sauberes, feuchtes Tuch
- Schablonen für Buchrücken (s. S. 109)
- Sieb

5 Falls nötig, die beiden Seiten zuerst auf einem Stück Papier entwerfen.

Kuchen mit den Lebensmittelfarben bemalen. Als Rechtshändler zuerst die linke Seite bemalen und umgekehrt. Dabei wie bei Wasserfarben vorgehen und Farbe mit Wasser verdünnen. Die größeren Farbflächen zuerst auftragen *(Abb. 3)*. Danach die Umrisse mit einem dünnen Pinsel mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen. (Wenn die Umrisse zuerst gemalt werden, läuft die schwarze Farbe aus.) Wenn beim Bemalen ein Fehler unterläuft, läßt sich das ganz leicht mit einem sauberen Pinsel und etwas Wasser korrigieren. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

6 Für die Schrift Wellenlinien in unterschiedlicher Länge und Absätzen auf die Seiten malen. Wahlweise einen kurzen Text darauf schreiben.

TIP

Nach Belieben mit einer Spritztüte anstatt mit Lebensmittelfarben arbeiten.

7 Zur Hervorhebung der Buchseiten den Tortenrand mit einem dicken Pinsel mit wäßrig verdünnter, brauner Lebensmittelfarbe bestreichen.

8 Für den Buchrücken etwa 20 g blaue Fondantmasse dünn ausrollen. Mit Hilfe der größeren Schablone zwei bogenförmige Stücke ausschneiden. Mit der flachen Kante nach unten vorn und hinten aufsetzen. Etwa 10 g schwarze Fondantmasse ausrollen und mit Hilfe der kleineren Schablone zwei Bogen ausschneiden. Auf die blauen Bogen setzen.

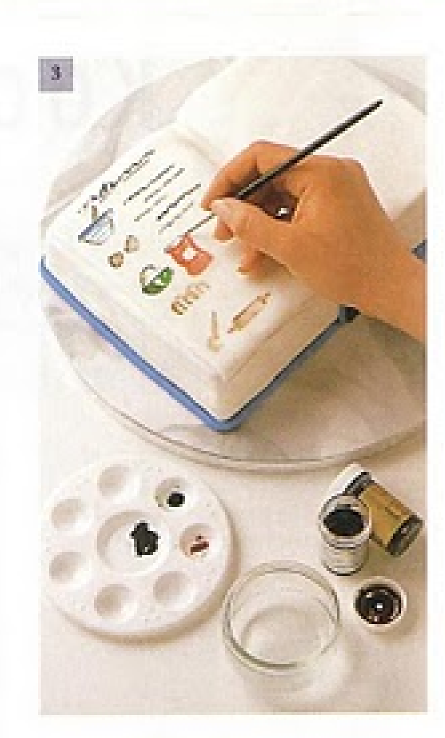
Die Tortenplatte um die Torte und die untere Kante der Torte mit Wasser bepinseln. Für den Rand des Buchumschlags einen dünnen Strang aus 60 g blauer Fondantmasse um die Torte legen.

9 Für das Buchzeichen etwa 20 g rote Fondantmasse dünn ausrollen und einen Streifen von 25 cm x 2 cm ausschneiden. Am unteren Ende dreieckig einschneiden. Vorsichtig auf der Buchmitte positionieren.

10 Die Tortenplatte beliebig verzieren, zum Beispiel mit kandierten Kirschen, Bonbons, Muffins, Keksen, Gummibärchen, Rosinen, Pralinen usw.

Für den Kochlöffel 20 g hellbraune Fondantmasse oval formen und eine Delle in die Mitte drücken. Den Griff aus einer 12 cm langen Rolle aus 15 g brauner Fondantmasse herstellen. Mit dem Messerrücken zwei kleine Vertiefungen in das Stielende drücken.

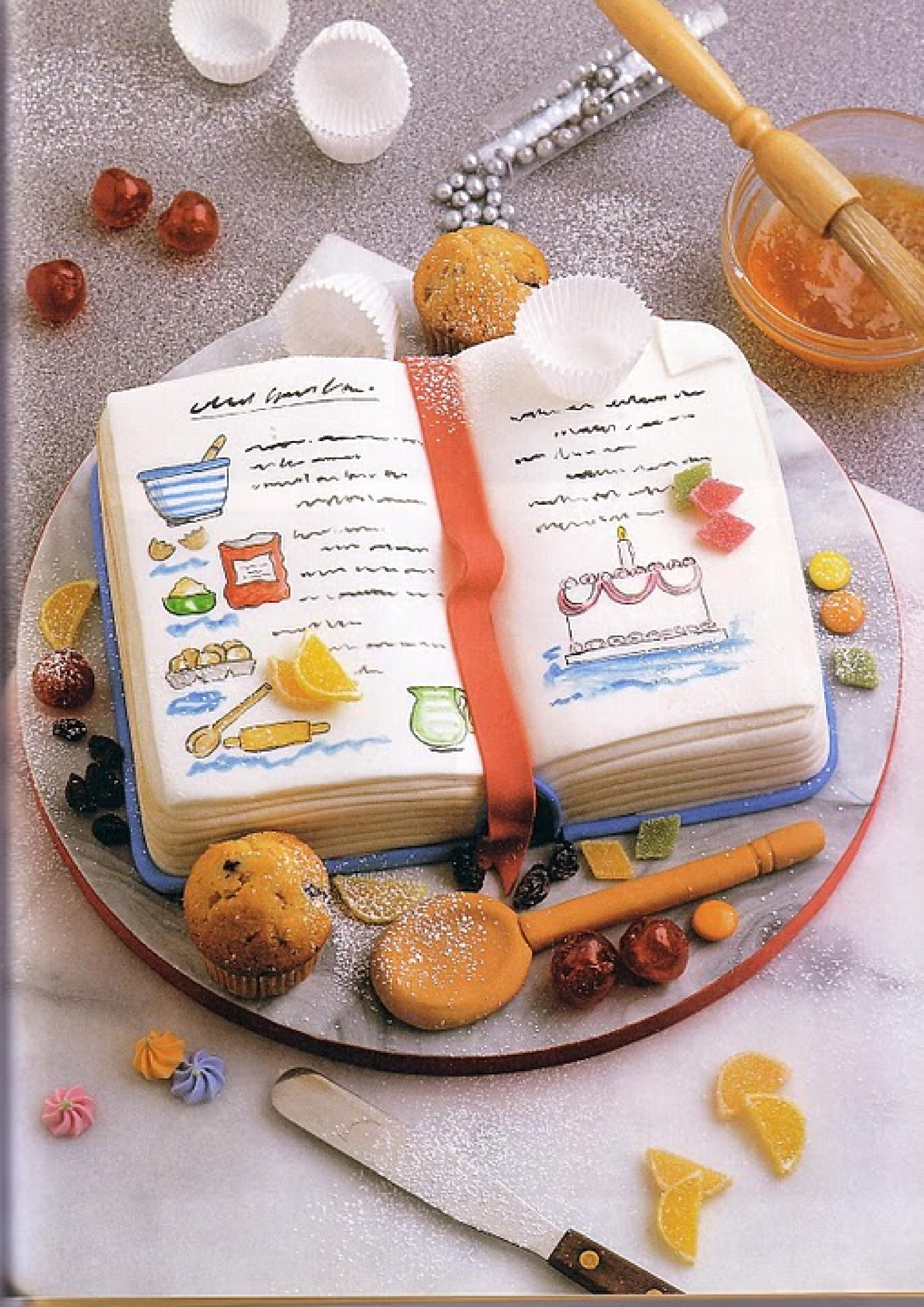
11 Die fertige Torte leicht mit Puderzucker bestreuen.


3


2

TIP

Anstatt die Torte zu bemalen, kann man kleine Formen aus Fondantmasse aufkleben oder vorgefertigte, eßbare Täfelchen aus der Konditorei als Bilder aufsetzen.











Techniken und Zutaten

Die meisten der in diesem Buch abgebildeten Torten können auch aus gekauftem Kuchen hergestellt werden. Wer keine Zeit hat, einen Kuchen selbst zu backen, wird mit dieser Lösung auch zufrieden sein. Oft ist jedoch die Freude am Dekorieren mit der Begeisterung für das Backen verbunden. Deshalb zeige ich auf den folgenden Seiten, was man wissen muß, damit ein Kuchen, ob Schokoladen-, Biskuit- oder Früchtekuchen, in verschiedenen Formen und Größen gelingt. Außerdem finden Sie Rezepte für verschiedene Arten von Tortenüberzügen und Tips, wie man Geld und Zeit sparen kann. Zum Schluß werden Schritt für Schritt und anhand von Bildern die Grundtechniken zum Gelingen von Partytorten im Handumdrehen anschaulich erläutert.

Grundrezepte

Eine aufwendig verzierte Torte sollte so gut schmecken, wie sie aussieht. Die folgenden Rezepte wurden bei zahlreichen Gelegenheiten mit Freunden und Verwandten erprobt und fanden immer wieder begeisterten Anklang. Der Rührkuchen und der Schokoladenbiskuit können beide (unverziert) mindestens bis zu drei Monate eingefroren werden.

Rührkuchen

Eines meiner Lieblingsrezepte, weil es so schnell und einfach gelingt. Alle Zutaten werden einfach in einer Schüssel zusammen verrührt. Der Kuchen hat eine feste, aber feuchte Konsistenz und läßt sich gut zu allen möglichen Formen verarbeiten.

Eckige Form		**15 cm***	**18 cm**	**20 cm**
Runde Form	**15 cm**	**18 cm**	**20 cm**	**23 cm**
Mehl mit Backpulver	170 g	230 g	350 g	450g
Zucker	115 g	170 g	285 g	400 g
Weiche Margarine	115 g	170 g	285 g	400 g
Eier (mittelgroß)	2	3	5	7
Milch	15 ml	30 ml	45 ml	52 ml
Backzeit	60–75 Min.	75–90 Min.	90 Min–1 $^3/_4$ Std.	1 $^3/_4$–2 Std.

* **Pudding- oder Kastenform** - bei Verwendung einer Pudding- oder Kastenform (1 l bzw. 900 g) - zum Beispiel im Rezept für den Naturfreund (S. 54) - den Mengenangaben für die eckige Kuchenform (15 cm) folgen und sie wie gewöhnlich einfetten.

Zubereitung

1 Eine Form fetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 150 °C bzw. Stufe 2 vorheizen.

2 Mehl in eine Rührschüssel sieben und die übrigen Zutaten zufügen. Mit dem Rührgerät auf niedrigster Stufe verrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Den Teig dann auf höchster Stufe eine Minute schlagen.

3 Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

4 Den Kuchen auf der mittleren Schiene backen. Gegen Ende der Backzeit in der Mitte leicht eindrücken. Aus dem Backofen nehmen, wenn die Mitte fest, aber noch elastisch und die Oberfläche hellbraun ist. Sofort vorsichtig mit einem scharfen Messer von der Form lösen. Noch 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Variation

Der Kuchen kann leicht geschmacklich variiert werden. Für einen Zitrusfruchtgeschmack dem Teig Zitronen- oder Orangenschale beifügen. Ein TL Mandelaroma oder 60 g Kokosraspel verleihen dem Kuchen eine exotische Note.

Schokoladenbiskiut

Das Geheimnis eines gelungenen Schokoladenkuchens liegt in der Verwendung guter Schokolade mit einem hohen Kakaogehalt (mindestens 70 %). Das folgende Rezept liefert einen Kuchen von weicher, samtiger Konsistenz, kann aber trotzdem gut verarbeitet werden. Die beim Backen entstehende Kruste muß vor dem Dekorieren abgeschnitten werden.

Eckige Form		**15 cm**	**18 cm**	**20 cm**
Runde Form	**15 cm**	**18 cm**	**20 cm**	**23 cm**
Butter	90 g	115 g	170 g	230 g
Zucker	40 g	75 g	115 g	150 g
Eier, mittelgroß, getrennt	3	4	6	8
Schokolade	150 g	170 g	230 g	285 g
Mehl mit Backpulver	90 g	115 g	170 g	230 g
Puderzucker	30 g	30 g	60 g	90 g
Backzeit	40–55 Min.	45–60 Min.	60–75 Min.	60–75 Min.

Zubereitung

1 Den Backofen auf 180 °C bzw. Stufe 4 vorheizen. Die Backform fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Eier trennen.

2 Schokolade im Wasserbad oder in einer feuerfesten Form in der Mikrowelle schmelzen.

3 Butter und Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren.

4 Eigelb zufügen und den Teig glatt rühren. Die geschmolzene Schokolade unter die Schaummasse ziehen.

5 Mehl zufügen und auf niedrigster Stufe unterrühren.

6 Bei Verwendung einer Küchenmaschine mit nur einer Rührschüssel: Schokoladenmasse in eine andere Schüssel umfüllen. Dann die Rührschüssel waschen und abtrocknen. Sie darf auf keinen Fall mehr fettig sein.

7 Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker unterrühren. (Bei der Küchenmaschine den Schneebesenvorsatz verwenden).

8 Die Schokoladenmasse langsam in die Eiweißmasse rühren. (Bei der Küchenmaschine für diesen Schritt das Mixteil benutzen). Die Masse in die Backform füllen und backen.

9 Gegen Ende der Backzeit ein Holzstäbchen oder dünnes Messer in die Mitte des Kuchens stecken. Bleiben keine Teigspuren daran haften, ist der Kuchen gar. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Früchtekuchen

Die Versuchung ist groß, besonders in der Weihnachtszeit, einen fertigen Früchtekuchen zu kaufen. Dabei entgehen Ihnen aber zwei entscheidende Vorteile eines selbstgebackenen Früchtekuchens: erstens, das würzige Aroma von Zimt und Gewürzen, das beim Backen die Luft erfüllt; zweitens, ein Wunsch, den Sie beim Rühren frei haben! Zum Schutz der Außenseite des Kuchens die Form unbedingt mit Backpapier auslegen oder eine doppelte Schicht Wachspapier um die Form binden.

Eckige Form	15 cm	18 cm	20 cm
Runde Form	18 cm	20 cm	25 cm
Korinthen	150 g	175 g	200 g
Sultaninen	150 g	175 g	200 g
Rosinen	150 g	175 g	200 g
Trockenfrüchte, gemischt	30 g	40 g	60 g
Kandierte Kirschen, halbiert	60 g	70 g	90 g
Brandy	60 ml	90 ml	120 ml
Butter	150 g	175 g	200g
Brauner Zucker, fein und dunkel	150 g	175 g	200g
Eier, mittelgroß	3	4	6
Mehl	175 g	200 g	250 g
Lebkuchengewürz	2 TL	1 EL	1 EL
Zitronenschale, Päckchen	1	1	1
Mandeln, gemahlen	20 g	30 g	40 g
Mandeln, gehackt	20 g	30 g	40 g
Zimt	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
Backzeit	1 1/2–2 Std.	2–2 1/4 Std.	2 1/4–2 1/2 Std.

Zubereitung

1 Alle Trockenfrüchte in einer Schüssel mit Brandy mischen. Mit einem Tuch bedecken und über Nacht ziehen lassen.

2 Die Kuchenform fetten und mit einer doppelten Lage Backpapier auslegen. Zwei Bögen Wachspapier mit einer Schnur um die Form binden. Den Backofen auf 150 °C bzw. Stufe 2 vorheizen.

3 Butter und Zucker schaumig rühren. Eier unterziehen. Das gesiebte Mehl, Gewürze und gemahlene Mandeln mischen und unter die Masse rühren.

4 Früchte, Zitronenschale und gehackte Mandeln unterrühren.

5 Die Teigmasse zum Backen in die Form füllen und glatt streichen. Etwa 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen mit einem Stück Wachspapier abdecken, wenn die Oberfläche zu dunkel wird. Nach Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen. Der Kuchen ist fertig, wenn kein Teig am Stäbchen hängenbleibt. Falls nötig, den Kuchen noch im Backofen lassen und alle 15 Minuten die Garprobe machen.

6 Den Kuchen in der Form völlig erkalten lassen. Danach aus der Form nehmen und vom Papier lösen.

7 Der Kuchen kann bis zu drei Monaten aufbewahrt werden. Dazu mit einem Cocktailspießchen mehrere kleine Löcher in die Oberfläche bohren und ein paar Tropfen Brandy in jedes Loch füllen. Kuchen in eine doppelte Schicht Wachspapier einschlagen und zum Schluß in Alufolie wickeln. In einer Vorrats- oder Blechdose (nie Plastikdose!) aufbewahren. Einmal pro Woche mit Brandy tränken.

Mikrowellenkuchen

Mikrowellenkuchen hat seine Berechtigung, auch wenn ich persönlich meine, daß nichts über Selbstgebackenes geht. Eine Backzeit von nur 4 Minuten ist jedoch unschlagbar. Gegenüber herkömmlichem Gebäck ist die Konsistenz von Mikrowellenkuchen leicht verändert. Auch wirkt er zunächst etwas „anämisch", da die Mikrowelle nicht bräunt. Mit Zuckerguß oder einer dicken Schicht Buttercreme kann dem aber leicht abgeholfen werden. Es ist faszinierend den Backvorgang durch das Fenster der Mikrowelle zu verfolgen – fast wie Fernsehen! Die folgenden Mengenangaben beziehen sich auf eine runde Mikrowellenform mit 18 cm Durchmesser bzw. eine feuerfeste 1-l-Puddingform. Verwenden Sie in der Mikrowelle nie Formen aus Metall!

Vanillekuchen

Zutaten

120 Butter
120 g Zucker
2 große Eier
1 TL Vanilleessenz (oder Aroma)
120 g Mehl mit Backpulver
$^1/_2$ TL Backpulver zusätzlich

1 Eine Mikrowellenform fetten und mit Mehl ausstreuen
2 Butter und Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren.
3 Eier und Vanille-Essenz in die Schaummasse rühren.
4 Mehl und Backpulver darunter mischen.
5 In die Form füllen und auf höchster Stufe 4 Minuten backen. Etwa 10 Minuten erkalten lassen, dann aus der Form lösen.

Schokoladenkuchen

Zutaten

120 Butter
120 g Zucker
2 große Eier
90 g Mehl mit Backpulver, 1 TL Backpulver zusätzlich
30 g Kakaopulver

1 Schritte 1–3 wie für Vanillekuchen ausführen (aber keine Vanille-Essenz verwenden).
2 Mehl, Kakao und Backpulver unter die Masse rühren.
3 Auf höchster Stufe 4 Minuten backen. Etwa 10 Minuten erkalten lassen und dann aus der Form lösen.

Zuckersirup

Achtung, Geheimtip! – Bestreichen Sie einen Rührkuchen oder Biskuit mit etwas Zuckersirup, wenn Sie ihn schon ein paar Tage vor dem Verzehr dekorieren. So hält er sich saftig und frisch.

Zutaten

100 g Zucker
150 ml Wasser

1 Zucker und Wasser in einem kleinen Kochtopf mischen.
2 Erhitzen und zum Kochen bringen.
3 Bei geringer Wärmezufuhr 2–3 Minuten leicht kochen lassen, bis der Zucker sich auflöst. Abkühlen lassen.

Den Kuchen wie gewohnt durchschneiden. Mit einem Kuchenpinsel die Teile vor dem Auftragen der Buttercreme mit Sirup bestreichen. Der Sirup soll einziehen, aber den Kuchen nicht tränken. Die Teile mit Buttercreme bestreichen, zusammensetzen und verzieren. Um dem Kuchen eine besondere Note zu verleihen, den Sirup mit einem Schuß Schnaps oder Likör verfeinern (Rum eignet sich hervorragend für Schokoladenkuchen).

Zuckersirup in einem Glas mit Schraubverschluß im Kühlschrank bis zu zwei Wochen aufbewahren. Die Menge Sirup im Rezept reicht für ein bis zwei Kuchen, je nach Größe des Kuchens, Anzahl der Teile und Menge des Sirups, die aufgetragen wird.

Überzüge und Glasuren

Buttercreme

Buttercreme ist vielseitig verwendbar und wird deshalb in den Rezepten
in diesem Buch oft empfohlen. Sie dient sowohl zur Füllung als auch zum Überzug von Torten vor dem Verzieren. Sie kann gefärbt werden und auf die Torte gespritzt oder getupft werden. Meiner Meinung nach ist Buttercreme die beste „Grundierung" für Torten, da sie alle Poren ausfüllt und so eine völlig glatte Oberfläche entsteht. Sie können nach Belieben statt Buttercreme auch Marmelade und andere Füllungen verwenden.

Lassen Sie die Torte, wenn zeitlich möglich, im Kühlschrank fest werden, nachdem die Buttercreme aufgetragen ist. Dadurch wird verhindert, daß die Torte beim Verzieren wackelt oder gar zusammenfällt und Buttercreme auf den Seiten herausläuft. Überziehen Sie die
Torte mit einer weiteren dünnen Buttercremeschicht, wenn Sie sie aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fondant gut haften kann.

Buttercreme kann in einer luftdichten Plastikdose im Gefrierschrank bis zu drei Monaten aufbewahrt werden.

Zutaten

250 g (ungesalzene) Butter, geschmolzen
500 g Puderzucker, gesiebt
$^{1}/_{2}$ TL Vanilleextrakt
1 EL heißes Wasser

1 Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren.
2 Zucker, Vanille und Wasser gut mit der Butter verrühren. Auf höchster Stufe 5 Minuten schlagen, bis die Masse fast weiß wird. Die Masse eignet sich hervorragend zum Gestalten der Wellen im Rezept auf S. 86.

Variation

Für Schokoladencreme den Puderzucker mit 100 g geschmolzener Schokolade oder 1 EL Kakao und 2 EL Wasser verfeinern. Für Mokkacreme 1 EL löslichen Kaffee mit 1 EL Wasser verrühren und unter die Buttercreme ziehen. Wahlweise die Vanille im Rezept durch Pfefferminz-, Zitronen- oder Mandelessenz ersetzen.

Fondantmasse

Die Verwendung von gebrauchsfertiger Fondantmasse ist zeitsparend. Fondantmasse ist mittlerweile in vielen gut sortierten Supermärkten erhältlich. Es lohnt sich, durch Ausprobieren herauszufinden, welches Markenprodukt Sie am liebsten verwenden. In Spezialgeschäften bzw. beim Konditor oder Confiseur ist Fondantmasse auch in verschiedenen Farben erhältlich.
Sie können Fondantmasse selbst herstellen. Mit selbstgemachter Fondantmasse läßt sich genauso gut arbeiten wie mit den Markenprodukten. Auf S. 103 wird erklärt, wie Fondantmasse gefärbt wird.
Fondantmasse aus frischem Eiweiß sollte gleich aufgebraucht werden. Mit Trockeneiweiß hergestellt, hält sie sich etwa eine Woche.

Zutaten

500 g Puderzucker
1 Eiweiß (wahlweise die entsprechende Menge an Trockeneiweiß, mit Wasser vermischt)
30 ml Glucosesirup (in Apotheken, Drogerien, Konditoreien und manchen Lebensmittelgeschäften erhältlich)

1 Puderzucker in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.
2 Eiweiß und Glucosesirup in die Vertiefung geben und mit einem Kochlöffel unter den Puderzucker mischen.
3 Die Masse mit den Händen kneten, bis aller Zucker verarbeitet ist und das Fondant sich glatt und geschmeidig anfühlt.
4 Immer in einem Plastikbeutel aufbewahren.

Zuckerstreusel und Kokosraspel

Zuckerstreusel und Kokosraspel eignen sich hervorragend zum schnellen Dekorieren einer Kuchenplatte, wenn das Ausrollen von Fondant zu zeitaufwendig ist. Grüne Zuckerstreusel und grün gefärbte Kokosraspel sehen wie Gras aus. Eine bläulicher Schimmer kann durch die Verwendung blauer Lebensmittelfarbe erzeugt werden. Die Kokosraspel in einer Schüssel mit Lebensmittelpaste mischen (keine flüssigen Lebensmittelfarben verwenden!). So viel Farbe untermischen wie nötig, um den gewünschten Farbton zu erreichen.

Zuckerglasur

Zuckerglasur wird üblicherweise immer mit frischem Eiweiß hergestellt. Wegen der Gefahr einer Salmonellenvergiftung greife ich jedoch
lieber auf Trockeneiweiß zurück, das in gut sortierten Lebensmittelgeschäften und beim Confiseur erhältlich ist . Trockeneiweiß ist genauso gut zur Herstellung von Glasuren geeignet wie frisches Eiweiß. Beachten Sie bei Trockeneiweiß die Empfehlungen auf der Verpackung, falls sie von den Rezeptangaben abweichen.

Zutaten

20 g Eiweißpulver
90 ml kaltes Wasser
500 g Puderzucker

1 Das Eiweiß mit dem Wasser glatt rühren.
2 Puderzucker in eine saubere Schüssel sieben.
3 Die Eiweißmischung zum Puderzucker geben und mit dem Rührgerät auf niedrigster Stufe 5 Minuten schlagen, bis die Masse steif ist.
4 Die Masse in eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abdecken. Die Schüssel immer luftdicht verschlossen halten.

Gelatineglasur

Die Verwendung von Gelatineglasur zur Dekoration von Torten ist äußerst praktisch. Gelatine wird verwendet, wenn Verzierungen sich vom Kuchen abheben sollen (zarte Blumen und Blätter, Fahnen, Segel oder Türmchen wie bei dem Märchenschloß auf S. 8). Man kann Formen auch mit Gelatine überziehen und hart werden lassen. Gelatine läßt sich wie Fondant einfärben und hat den zusätzlichen Vorteil, daß sie sofort gebrauchsfertig ist.

Tip: Wenn die Gelatine oder Modelliermasse zu hart geworden ist, in der Mikrowelle auf höchster Stufe 4–6 Sekunden weich werden lassen.

Zutaten

60 ml Wasser
1 Päckchen Gelatine (etwa 12 g), gemahlen
10 ml Glucosesirup
500 g Puderzucker
1–4 EL Stärkemehl

1 Das Wasser in eine kleine, feuerfeste Schüssel füllen. Gelatine in das Wasser streuen und etwa 2 Minuten quellen lassen. Puderzucker in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.
2 Die Schüssel mit der Gelatine in einen Topf mit 1 cm Wasser stellen und langsam erwärmen, bis die Gelatine sich auflöst.
3 Die Schüssel aus dem Wasser nehmen und die Glucose einrühren. Eine Minute abkühlen lassen.
4 Die Gelatinemischung zum Puderzucker geben. Die Masse mit einem Messer vermischen. Wenn die Masse bindet, solange kneten, bis sie die Konsistenz eines Brotteigs hat. Dabei nach Bedarf Stärkemehl zufügen. Bis zur Verwendung in Plastikbeuteln aufbewahren.

Modelliermasse

Es gibt ein vegetarisches Pendant zu Gelatine. Jedoch ist es mir auch nach dreimaligem Versuchen noch immer nicht gelungen, eine Modelliermasse von brauchbarer Qualität damit herzustellen. Deshalb habe ich mich statt dessen entschlossen, ein Rezept mit Tragant (aus der Stammrinde einer Gummibaumart gewonnenes Pulver) aufzunehmen. Nachteil ist nur, daß das Gummipulver nur in Spezialgeschäften zu beziehen ist. Die Paste sollte vor Gebrauch laut Vorschrift mindestens 8 Stunden lang doppelt eingepackt in Plastikbeuteln ruhen. In dieser Zeit entfaltet sie ihre Eigenschaften und wird dehnbar und elastisch. Da ich jedoch nie soviel Zeit übrig habe, habe ich auch schon bei sofortiger Verwendung völlig zufriedenstellende Resultate erzielt.

Zutaten

500 g Puderzucker
30 ml Tragant
10 ml Glucosesirup
60 ml kaltes Wasser
Stärkemehl
(Sie können die Zutaten auch halbieren. Für die Türmchen vom Märchenschloß auf S. 8 ist allerdings die angegebene Menge erforderlich.)

1 Puderzucker und Tragant in einer Rührschüssel mischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken.
2 Glucose und Wasser in die Vertiefung geben und alles verrühren. Auf einer mit Stärkemehl bestaubten Fläche kneten, bis die Masse die Konsistenz eines Brotteigs hat. Doppelt in zwei Plastikbeuteln verpacken und 8 Stunden ruhen lassen.

Erprobte Tips für gutes Gelingen

Dieses Kapitel verrät einige Kniffe, wie man einer Torte den letzten Schliff gibt, damit zum Beispiel keine Luftblasen oder Puderzuckerstaub das Kunstwerk verderben.

Überziehen einer Torte

Fondantmasse auf einer mit Puderzucker bestaubten Oberfläche etwa 5–8 mm dick ausrollen, um Ankleben zu verhindern. Nie Mehl oder Stärkemehl zum Ausrollen verwenden. Die Fondantmasse sollte einen etwa 15 cm größeren Durchmesser als die Tortenfläche haben, damit der Tortenrand ausreichend bedeckt wird. Entweder mit dem Rollholz unter die Masse fahren und Teig anheben oder die Hände vorsichtig unter die ausgerollte Masse schieben und mit den Handflächen anheben. Auf die Torte legen und auf der Oberfläche und am Rand glatt streichen. Überstehende Stücke auf der Tortenplatte mit einem scharfen Messer abschneiden *(Abb. 1)*. Für den letzten Schliff mit zwei Tortenspachteln (ersatzweise einer Palette) über die Oberfläche und den Rand fahren, um Luftblasen und Unebenheiten „auszubügeln" *(Abb. 2)*. Große Luftblasen mit einer Stecknadel oder einem Cocktailspießchen aufstechen und die Luft vorsichtig ausdrücken.



1

Überziehen der Tortenplatte

Bedecken der ganzen Fläche

Am einfachsten ist es, die Tortenplatte zu bedecken, bevor der Kuchen darauf gesetzt wird. Die ganze Platte anfeuchten. Ein Stück Fondantmasse ausrollen und auf die Platte heben. Die Masse weiter ausrollen, bis sie leicht übersteht. Nochmals glätten und überstehende Ränder abschneiden.

Wickelmethode

Den Kuchen überziehen und mit einem Maßband den Umfang messen. Ein Stück Überzug in der gewünschten Länge und etwas breiter als der unbedeckte Tortenplattenrand ausschneiden. Den Streifen wie eine Binde aufrollen. Die Tortenplatte anfeuchten. Die Platte vom hinteren Ende der Torte her langsam umwickeln *(Abb. 4)*. Den Fondantstreifen glätten und überstehende Ränder abschneiden.



2



3



Umranden einer unsymmetrischen Torte

Es erscheint zunächst schwieriger, die Tortenplatte mit der fertig überzogenen Torte zu bedecken, als den Kuchen nach dem Überziehen der Platte darauf zu setzen. Das nachträgliche Umranden der Torte ist aber einfacher, als es scheint, und hat den entscheidenden Vorteil, daß die ausgerollte Fondantmasse sauber an den Kuchenrand anschließt.

Die Tortenplatte anfeuchten. Die Fondantmasse ausrollen und die unbedeckten Flächen der Tortenplatte stückweise bedecken (Abb. 6). Die Oberfläche glätten und Unebenheiten beseitigen. Die überstehenden Ränder mit einem scharfen Messer entfernen.



Falteneffekt

Den Kuchen überziehen und mit einem Maßband den Umfang messen. Einen Streifen Fondantmasse ausschneiden, der etwa 10 cm länger als der gemessene Umfang und 4 cm breiter als der unbedeckte Tortenplattenrand ist. Den Fondantstreifen aufrollen. Die Tortenplatte anfeuchten. Den Streifen in Falten um die Torte legen, am Rand andrücken und überstehende Stücke abschneiden.



Kantenverzierung der Tortenplatte

Einen beidseitig klebenden Klebestreifen um die Kante der Tortenplatte drücken und ein Geschenkband um den Klebestreifen legen.

Bemalen von Fondantmasse

Torten nur mit Lebensmittelfarben bemalen. Paste eignet sich besser als flüssige Farbe. Wenn möglich, vor dem Bemalen über Nacht ruhen lassen, damit der Überzug fest wird und Verformungen beim weiteren Bearbeiten vermieden werden.

Vor dem Bemalen Puderzuckerstaub mit einem dickeren Malpinsel oder Kuchenpinsel von der Torte entfernen, um das Verlaufen der Farben zu verhindern.

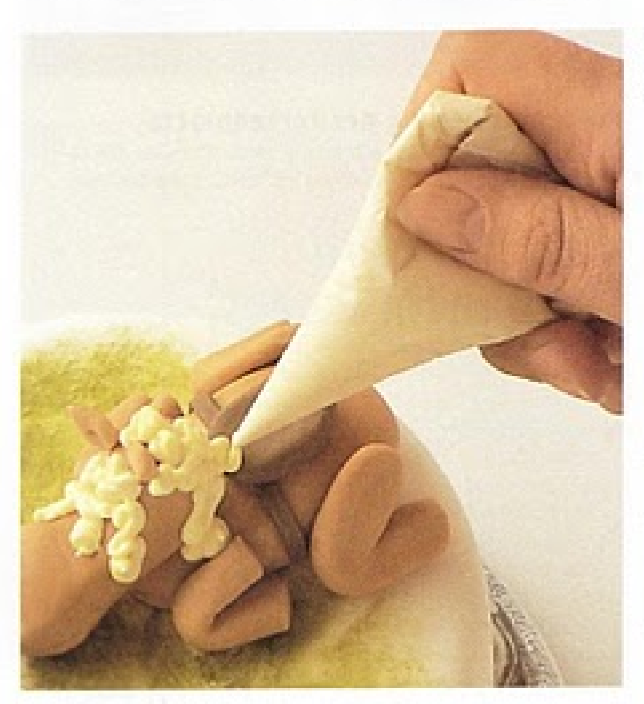
Geringe Mengen Lebensmittelpaste mit wenig Wasser auf einer Untertasse anrühren. Eventuell zuerst leicht mit dünnen Strichen die Umrisse auf dem Überzug vorzeichnen. Danach die Torte ausmalen.

Für verschiedene Farbtöne die Paste wie Wasserfarben mischen. Umrandungen mit dunkler, dicker Lebensmittelfarbe erst nach dem Ausmalen der Felder anbringen. (Sonst läuft die dunkle Farbe aus).

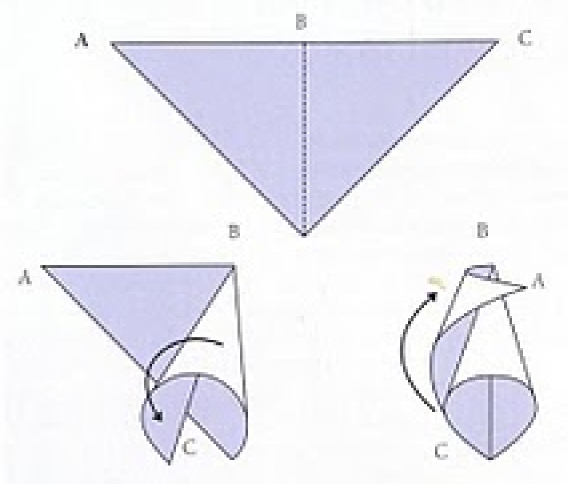


Fehler mit einem weichen, sauberen, feuchten Pinsel durch leichtes Wischen entfernen. Wenn sich die Farbe löst, mit einem sauberen, feuchten Tuch abtupfen.

Herstellen einer Spritztüte



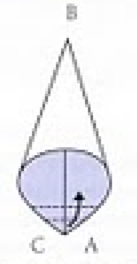
1 Aus Wachspapier (fettundurchlässigem Papier) ein Dreieck ausschneiden.

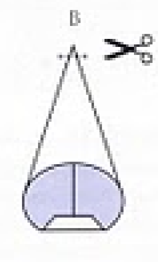




2 Die Seite mit der Spitze C so falten, daß B in der Mitte die Spitze eines Kegels bildet.

3 Die Seite mit der Spitze A um den Kegel wickeln.





4 Darauf achten, daß A und C zusammenstoßen und der Kegel spitz zuläuft.

5 Die Spitzen von A und C zur Verstärkung nach innen falten. Die Spitze B abschneiden und eine Spritztülle hineinstecken.

Nützliche Tips

- Marzipanrohmasse läßt sich besser kneten, wenn sie einige Sekunden in der Mikrowelle kurz erwärmt wird. – Wenn das Öl im Marzipan jedoch zu heiß wird, verbrennt man sich leicht.
- Wenn eine dicke Luftblase nach dem Überziehen unter der Fondantmasse sichtbar wird, mit einer sauberen Stecknadel in die Wölbung stechen und vorsichtig ausdrücken.
- Puderzuckerstaub kann mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem Pinsel vom fertigen Überzug entfernt werden. Bei der Verwendung dunkler Farben, wie Rot, Schwarz oder Dunkelgrün, vorsichtig sein, da ein Verlaufen sofort sichtbar ist.
- Klarsichtfolie eignet sich gut zum Abdecken von Fondantmasse oder zusammengeknüllt zum Abstützen trocknender Figuren.

Fondantmasse modellieren

Einfärben von Fondantmasse

Beim Färben von Fondantmasse Lebensmittelpaste verwenden. Flüssige Lebensmittelfarben weichen die Fondantmasse auf, besonders wenn ein dunkler Farbton erzielt werden soll. Die Farbe mit einem Messer oder Cocktailspießchen auf die Fondantmasse streichen und unterkneten. Die meisten Lebensmittelfarben lassen sich leicht auswaschen. Dennoch ist es ratsam, zum Schutz der Hände und besonders der Fingernägel dünne Gummihandschuhe zu tragen.

Das Färben weißer Fondantmasse kann auch durch Unterkneten farbiger Fondantmasse erzielt werden. Für einen Grauton beispielsweise ein kleines Stück schwarzer mit einem großen Klumpen weißer Fondantmasse verkneten.

Helle Fleischfarben werden am besten mit paprikafarbener Lebensmittelpaste erzielt oder durch Verkneten von rosafarbenem und gelbem mit weißem Fondant. Dunklere Hauttöne werden mit dunkelbrauner oder durch das Mischen weißer und brauner Lebensmittelfarbe bewirkt.

Nach Möglichkeit alle Farben vor der Torte herstellen und bis zur Verwendung in kleinen Plastikbeuteln aufbewahren. Die bemalte Torte vor Sonne schützen, um ein Bleichen der Farben zu verhindern.

8



Holzmaserung

Fondantmasse kann auf zweierlei Arten gemasert werden. Entweder ein Stück Fondantmasse zu einer dünnen Rolle formen und mit einem Messer Striche aus brauner Lebensmittelfarbe darauf ziehen *(Abb. 7)*. Wahlweise mehrere Stücke brauner und weißer Fondantmasse zu einer dünnen Rolle verarbeiten. Zur Hälfte zusammenfalten und erneut zu einer Rolle formen. So lange wiederholen, bis die Masse wie gemasertes Holz aussieht *(Abb. 8)*. Wie gewohnt ausrollen.

7



Marmorierung

Die besten Tricks sehen verblüffend aus, sind jedoch ganz einfach. Weiße Fondantmasse mit einem kleinen Stück farbiger Fondantmasse oder ein paar Tupfern Lebensmittelfarbe leicht verkneten *(Abb. 9)*.

9











Die Masse wie gewohnt ausrollen *(Abb. 10)*. Wenn die Masse zu stark verknetet und wieder einfarbig wird, einfach erneut ein Stück weiße Fondantmasse unterkneten und dann ausrollen.

Korrektur von Fehlern auf Fondantmasse

Um Fehler zu entfernen, die Farbe mit einem weichen, feuchten Pinsel auflösen und mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Puderzuckerstaub von der fertigen Torte mit einem weichen, feuchten Pinsel entfernen.

Figuren

Figuren werden aus einfachen Formen - in der Regel Kopf, Körper, Beine, Arme - zusammengesetzt und sind gar nicht so kompliziert herzustellen *(Abb. 11 und 12)*. Mit etwas Übung können sie in jede beliebige Position gebracht werden. Es ist weitaus einfacher, Figuren sitzend oder liegend als stehend darzustellen. Auf der Torte kann man sie mit anderen Formen stützen, wie z.B. durch einen Sessel oder wie den Handwerker auf S. 14. Die Figuren können auch am Rand der Torte angebracht werden. Der Rand dient als zusätzliche Stütze.

Die Figuren mit Wasser zusammenkleben. Um zu verhindern, daß kleine Teile verrutschen, nur wenig Wasser auftragen.

Für die Bekleidung der Figuren mit Lebensmittelfarbe Muster aufmalen und mit etwas Fondantmasse Details formen. Knöpfe beispielsweise aus flachen runden Stücken Fondantmasse oder durch das Eindrücken von kleinen Kreisen mit einem Strohhalm bilden.

Für die annähernd richtige Größe der Gliedmaßen stellt man sich vor, wie die Figuren sich bewegen würden. Sind die Beine einer Figur zu kurz, wenn sie stehen wollte? Kann die Figur sich mit der Hand an die Nase fassen, oder sind die Arme zu kurz?

Es gibt viele Möglichkeiten, den Gesichtsausdruck der Figuren zu gestalten *(Abb. 13)*. Augen können mit wenigen winzigen Strichen und Punkten angedeutet werden, mit Lebensmittelfarbe aufgemalt werden oder mit flachen, runden Stückchen Fondantmasse aufgesetzt werden. Die Ohren und der Nasenrücken sollten auf gleicher Höhe mit den Augen sein - sonst wäre es ja unmöglich, eine Brille zu tragen!

Es sieht niedlicher aus, wenn Kinder und Tiere größere Augen als Erwachsene haben.

13

Den Mund aufmalen oder durch einen dünnen, kreisförmigen Gegenstand, wie einen Strohhalm, in das Fondant einpressen und so Lächeln oder Unmut der Figur andeuten. Mit einem Pinselstiel eine kleine Vertiefung eindrücken, um dem Gesicht einen überraschten Ausdruck zu verleihen.

Der Abwechslung wegen sind in den Rezepten verschiedene Methoden für die Gestaltung von Gesichtern gewählt, die grundsätzlich gegeneinander ausgetauscht werden können.

Um einen bestimmten Gesichtsausdruck zu erzielen, gegebenenfalls eine Vorlage auf Papier aufzeichnen.

Haare können mit Zuckerglasur oder Buttercreme aufgespritzt oder aufgestrichen oder aus Fondantmasse ausgeschnitten werden. Die Frisur der Person, für die der Kuchen bestimmt ist, kann vielleicht als Vorlage dienen, anhand derer die geeignete Methode gewählt wird.

Die Darstellung besonderer Merkmale, zum Beispiel einer Brille oder eines Barts, sollte wie in einer guten Karikatur übertrieben sein (ohne dabei grausam zu wirken!).

Tiere

Tiere werden wie Figuren aus einfachen Grundformen hergestellt (*Abb. 14*). Für einen Hund zwei kegelförmige Stücke aufeinandersetzen und mit zwei Ovalen als Ohren und ein paar Punkten dekorieren. Für eine Katze eine Rolle Fondant einfach so biegen, daß eine schlafende Katze angedeutet wird. Für die Ohren die Masse am Ende etwas eindrücken.

Bevor eine ganze Torte in Form eines Tiers hergestellt wird, nach Möglichkeit ein Modell aus Fondantmasse formen. So kann, ohne großen Materialverlust, mit dem Größenverhältnis der Einzelteile zueinander und den Farben experimentiert werden. Ein kleines Modell als Vorlage gibt auch eine bessere Vorstellung davon, wie das fertige Endprodukt aussehen soll.



14

Grundausstattung

SIEB Unerläßlich für das Sieben von Mehl und Puderzucker. Auch zur Herstellung von Haarbüscheln durch Durchdrücken kleiner Stückchen Fondant.

SCHÜSSELN Eine gute Auswahl ist hilfreich, da selbst für die einfachsten Rezepte mehr als eine Schüssel benötigt werden.

TORTENSPACHTEL Zum „Ausbügeln" von Unregelmäßigkeiten und Blasen aus Tortenüberzügen für eine glatte, professionell aussehende Oberfläche.

MESSLÖFFEL Set genormter Löffel für kleine Einheiten, werden überwiegend in englisch-amerikanischen Rezepten verwendet.

STROHHALME Wie kleine, runde Förmchen verwendbar und zum Andeuten von Augen. Schräg in Fondant gedrückt, dienen sie auch zur Darstellung von Schuppen bei Drachen oder Schlangen.

SPRITZTÜLLEN Eine gewisse Auswahl ist hilfreich. Auch zum Ausstechen kleiner Kreise. Metalltüllen sind teurer als Plastik, dafür aber spitzer und sauberer.

COCKTAILSPIESSCHEN Als Stütze in kleinen Figuren und Formen, zum Auftragen von Lebensmittelfarbe und zur Gestaltung gezackter und gepunkteter Muster.

TORTENKARUSELL Nicht unbedingt erforderlich, aber hilfreich. Modelle aus Plastik sind nicht so teuer.

LINEAL Zum Messen und zum Eindrücken von Linien und Mustern in Fondant.

SCHERE Zum Kräuseln und Schneiden von Geschenkbändern, zum Ausschneiden von Spritztüten und Einlagen für Vorratsdosen, manchmal Formen aus Fondantmasse.

MASSBAND Zum Ermitteln des Umfangs von Torten und Platten.

KUCHENGITTER In verschiedenen Formen und Größen. Zum Abkühlen von Kuchen.

SCHÄLCHEN Für Wasser, Zuckerguß und beim Ausrollen von Fondant. Zum Mischen von Farbe in kleineren Mengen für Glasur.

BACKFORMEN Zum Backen in verschiedenen Formen und Größen nötig.

ROLLHOLZ Bei Verwendung eines langen Holzes wie in der Abbildung entstehen durch die Ränder keine Einkerbungen in der Fondantmasse. Kleine Rollhölzer dienen dem Ausrollen geringer Mengen Fondant beim Modellieren, ansonsten kann auch ein Pinselstiel benutzt werden.

AUSSTECHFÖRMCHEN In großer Auswahl aus Plastik sowie Metall erhältlich.

WEICHER KUCHENPINSEL Zum Anfeuchten oder Säubern und Wegwischen von Puderzuckerstaub und getrockneten Fondantkrümeln.

MALPINSEL In verschiedenen Größen zum Dekorieren, Zusammenkleben von Einzelteilen und Aufmalen von Details. Zobelhaarpinsel sind recht teuer, aber am besten geeignet.

SKALPELL Für scharfe, saubere Schnitte unerläßlich, z. B. beim Ausschneiden einer Schablone.

WACHSPAPIER Zum Auslegen von Kuchenformen, für Spritztüten, zur Aufbewahrung von Früchtekuchen und anstelle von Pauspapier verwenden.

HOLZLÖFFEL Zum Rühren. Stiel kann auch zum Modellieren oder dem Legen von Falten bei Fondantmasse verwendet werden.

PALETTE (Spachtelmesser) Zum Verteilen von Füllung auf Tortenböden, zum Mischen größerer Mengen Zuckerglasur mit Farbe und zum Anheben ausgerollter Fondantstücke.

BROTMESSER Langes scharfes Messer mit Rillen, um Kuchen aufzuschneiden und in verschieden große Stücke zu zerlegen.

KLEINES KÜCHENMESSER Unbedingt bei der Verzierung von Torten erforderlich.

BRETT Schneidebrett oder Backbrett, zum Modellieren kleiner Gegenstände.




TORTENKARUSELL
KUCHENFORMEN
MASSBAND
SCHERE
SCHÄLCHEN
SPRITZTÜLLEN
ROLLHOLZ
STROHHALME
COCKTAILSPIESSCHEN
KUCHENGITTER
WEICHER KUCHENPINSEL
TORTENSPACHTEL
AUSSTECHFÖRMCHEN
MALPINSEL
BRETT
SKALPELL
SCHÜSSEL
KLEINES KÜCHENMESSER
WACHSPAPIER
BROTMESSER
PALETTE
HOLZLÖFFEL

Kleine Backprobleme

1 VERBRANNTER FRÜCHTEKUCHEN
Das passiert, wenn der Backofen zu heiß ist oder der Kuchen auf der oberen Schiebeleiste gebacken wird. Früchtekuchen immer auf der mittleren Schiebeleiste backen. Um starkes Dunkeln zu verhindern, den Kuchen eventuell mit einem Stück Wachspapier mit einem kleinen Loch in der Mitte bedecken und weiterbacken.

2 BISKUIT GEHT NICHT AUF
Ursache ist oft ein zu heißer Backofen, oder daß der Biskuit auf der oberen Schiebeleiste gebacken wird. Möglicherweise wird auch zuviel Ei verwendet. Bei großen statt mittelgroßen Eiern die Eier getrennt verrühren und ein paar Löffel vor der Weiterverarbeitung davon abnehmen.

3 FRÜCHTEKUCHEN GEHT NICHT AUF
Meistens wird zu viel Mehl verwendet. Die Mehlmenge künftig reduzieren. Zu kalte Zutaten verhindern ebenfalls das Aufgehen. Eier und Butter sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

4 FONDANTMASSE/MODELLIERMASSE/ MARZIPANROHMASSE ZU HART
Bis zum Gebrauch immer gut verpackt aufbewahren, um das Austrocknen zu verhindern. Eine harte Außenschicht ist nicht mehr verwendbar und muß abgeschnitten werden. Fondantmasse, Modelliermasse und Marzipanrohmasse sind weicher und leichter zu kneten, wenn sie ein paar Sekunden in der Mikrowelle erwärmt werden. Fondantmasse kann dadurch allerdings beim Überziehen einer Torte leicht rissig werden.

5 FONDANTMASSE RISSIG UND BRÜCHIG
Fondantmasse wird gelegentlich an den Rändern rissig und brüchig, vor allem, wenn sie zu lange geknetet oder in der Mikrowelle erwärmt wurde. Wenn die Risse nicht zu störend wirken, am besten durch Verzierungen überdecken. Zwei weitere Möglichkeiten: Entweder bei Rissen in frischem Fondantüberzug ein kleines Stück Fondantmasse der gleichen Farbe nehmen und auf einer glatten Oberfläche polieren. Vorsichtig mit kreisförmigen Fingerbewegung auf die Rißstelle auftragen, bis die Risse bedeckt sind. Wahlweise warten, bis Fondant getrocknet ist und Zuckerglasur der gleichen Farbe auf die Risse auftragen. Mit einem Messer die überschüssige Glasur abreiben.

6 WASSERFLECKEN
Es ist wichtig, Wasserflecken von der Torte zu entfernen, da sie Fondant auflösen und eine unansehnliche Delle hinterlassen. Wenn eine besonders auffällige Stelle betroffen ist, überschüssige Feuchtigkeit vorsichtig abtupfen und die Stelle mit dem Finger in kreisförmigem Bewegungen verreiben. Wahlweise Zuckerglasur der gleichen Farbe verwenden und wie oben verfahren oder die Stelle verzieren.

7 FONDANTMASSE FRANST BEIM SCHNEIDEN
Fondantmasse läßt sich mit einem kleinen, scharfen Messer sauber schneiden. Mit einem in Spezialgeschäften erhältlichen Skalpell können ungleichmäßige Kanten abgeschnitten und schwierige Schnitte sauber ausgeführt werden.

8 LUFTBLASEN
Luftblasen unter einem Fondantüberzug müssen vor dem Erhärten der Fondantmasse entfernt werden. Mit Stecknadel oder Cocktailspießchen schräg in die Blase stechen. Die Luft vorsichtig ausdrücken und mit einem Tortenspachtel über die Fläche fahren. Wenn die Stelle unansehnlich bleibt, einfach durch Verzieren überdecken.

9 LEBENSMITTELFARBEN BLEICHEN
Die Sonne trägt meistens dazu bei, daß auf pflanzlicher Basis hergestellte Farben verblassen. Die fertige Torte vor der Sonne geschützt in einem Vorratsbehälter, einer Blechdose (nie einer Plastikschüssel) oder im Inneren eines Schranks aufbewahren.

10 LEBENSMITTELFARBEN VERLAUFEN
Das passiert, wenn überschüssiger Puderzucker auf dem Tortenüberzug ist. Vor dem Bemalen Puderzuckerstaub mit einem großen, trockenen Pinsel (ein Kuchenpinsel eignet sich bestens) entfernen.

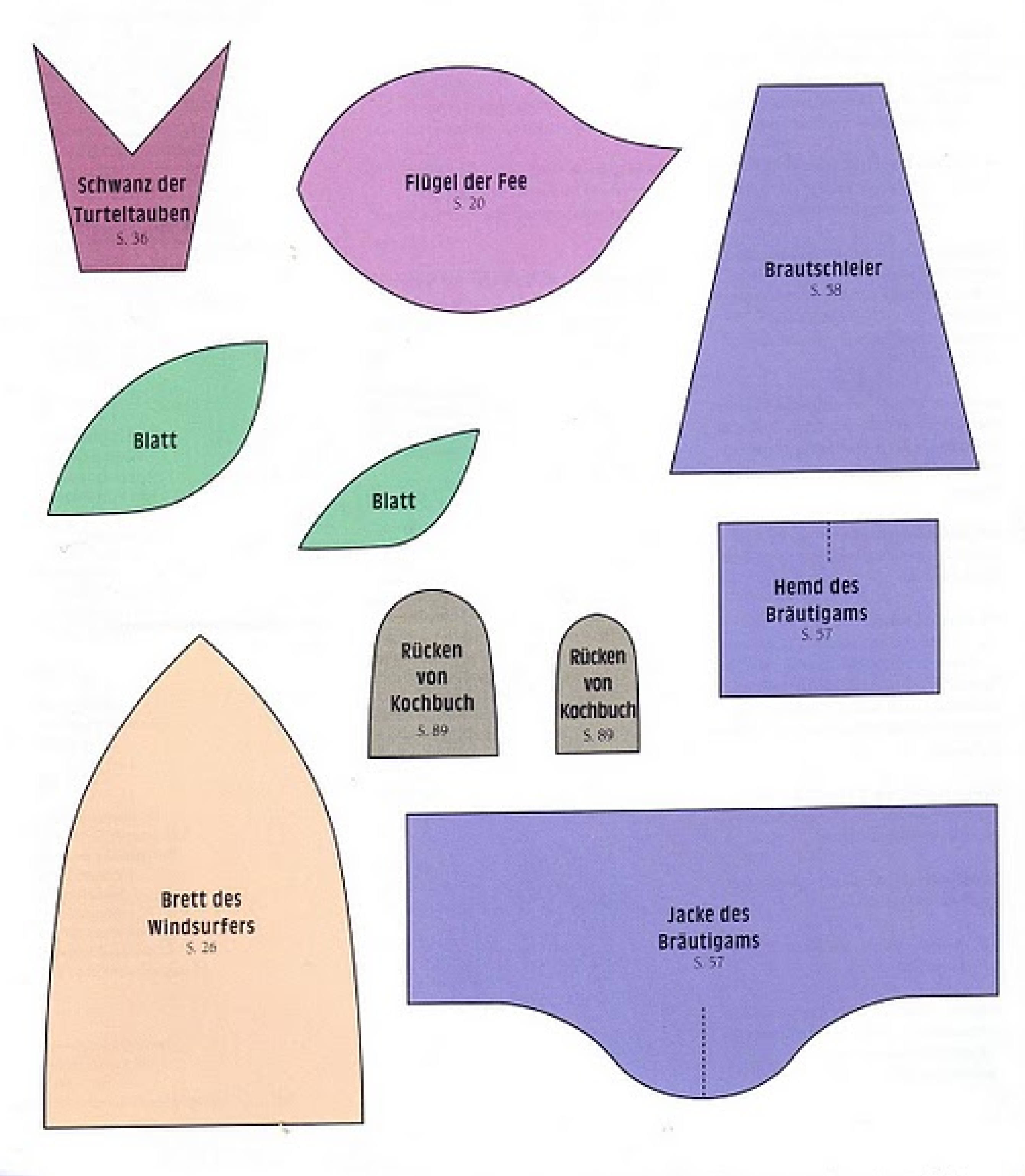
11 VERSTOPFTE SPRITZTÜLLEN
Das Verstopfen von Spritztüllen kann durch sorgfältige Reinigung beim Spülen mit einem dünnen Pinsel verhindert werden. Das Durchstechen mit Spießchen vermeiden, da die Tüllen sich verziehen können. Vor der Herstellung von Zuckerglasur den Puderzucker klümpchenfrei sieben. Mischen von frischer mit teils verkrusteter Glasur vor dem Spritzen kann ebenfalls zur Verstopfung von Spritztüllen führen.

Häufig verwendete Zutaten

- Backpulver
- Biskuit
- Butter, Buttercreme (Mokkacreme, Schokoladencreme)
- Eier, Eigelb, Eiweiß
- Gelatine, Gelatineglasur
- Glucosesirup
- Kakao
- Kokosraspel
- Lebensmittelfarben, -paste
- Mandeln
- Marzipan, Marzipanrohmasse
- Margarine
- Mehl
- Puderzucker
- Rosinen
- Rührkuchen
- Schokolade
- Tortenüberzug
- Tragant
- Trockenobst
- Vanille
- Zitronenschale
- Zucker, Zuckersirup, Zuckerstreusel, Zuckerglasur

Schablonen

in Originalgröße



Hot dog

Wie mögen Sie Ihren Hotdog? Mit oder ohne Senf bzw. Zuckerguß? Wie dem auch sei, Ihren Partygästen wird schon beim Anblick der hier vorgestellten Torte das Wasser im Mund zusammenlaufen.

ZUTATEN

- Puderzucker zum Ausrollen
- 180 g blaue Fondantmasse
- 1 Rührkuchen, in Kastenform gebacken (s. S. 94)
- 1 Portion Buttercreme (s. S. 98)
- 800 g hellbraune Fondantmasse
- Lebensmittelpaste in verschiedenen Farben zum Bemalen der Wurst (s. Schritt 5)
- 100 g weiße Fondantmasse
- 15 ml gelb gefärbte Buttercreme oder Zuckerglasur
- 15 ml rot gefärbte Buttercreme oder Zuckerglasur

UTENSILIEN

- Wasser und Pinsel
- Rollholz
- Scharfes Küchenmesser
- Modelliermesser
- Untertasse zum Mischen der Farben
- 2 Spritzbeutel (s. S. 102)
- Schere

1 Tortenuntersatz mit blauer Fondantmasse überziehen, wie auf S. 100 beschrieben. Überstehende Ränder vorsichtig abschneiden und die Kuchenoberseite längs einkerben (*Abb. 1*).

2 Die Kanten leicht abschrägen und unebene Stellen von der Oberseite und dem Rand abschneiden. Nach Belieben den Kuchen einmal quer durchschneiden und mit einer Schicht Buttercreme füllen. Den Kuchen vorsichtig zusammensetzen und Buttercreme auf der Oberseite, dem Rand und in der Kerbe verteilen.



1

3 600 g braune Fondantmasse weich kneten. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Oberfläche ausrollen und über den Kuchen legen.

Dabei die Masse so gut wie möglich in die Kerbe drücken. Von der Mitte glatt streichen und andrücken. Luftblasen dabei herausdrücken (*Abb. 2*).

Überstehende Ränder versäubern. Die abgeschnittenen Stücke später zum Modellieren der Wurst verwenden.



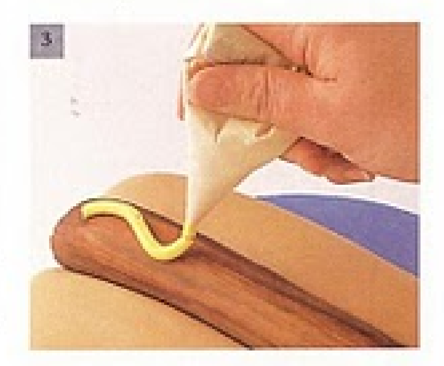
2

4 Torte vorsichtig auf den überzogenen Tortenuntersatz setzen. Die schönere Seite als Vorderseite verwenden und ein paarmal mit dem Messerrücken diagonal eindrücken.

5 Die übrige braune Fondantmasse zu einer dicken Wurst formen und in die Kerbe legen. Mit dem Rücken eines Messers die Enden der Wurst ein paarmal eindrücken, damit die Wurst „knackig" aussieht. Mit Lebensmittelfarbe bemalen. Dabei eine Mischung aus verdünntem Dunkelbraun, Kastanie und herbstlichem Grüngelb verwenden. Der gleiche Effekt kann mit einem Farbgemisch aus brauner Lebensmittelpaste mit etwas Gelb, Rot oder Orange erzielt werden.

6 Für die Serviette weiße Fondantmasse dünn ausrollen und zwei Streifen von 28 cm x 8 cm ausschneiden. Unterlage und unteren Rand des Kuchens befeuchten. Je einen Streifen in Falten an die Seiten des Kuchens legen.

7 Die gelb gefärbte Zuckerglasur bzw. Buttercreme und die rot gefärbte Zuckerglasur in jeweils eine Spritztüte füllen. Auf der Wurst je eine Schlangenlinie aus gelbem „Senf" (*Abb. 3*) und „rotem" Ketchup ziehen.



3

TIP

In manchen Supermärkten kann man gebrauchsfertige Zuckerpaste in Tuben finden. Die Tuben eignen sich gut zum Aufspritzen der Senf- und Ketchup-Verzierungen, wenn die Öffnung etwas vergrößert wird.

Glossar

Erläuterungen zu einigen wichtigen Zutaten:

Brandy - alkoholisches Getränk aus destilliertem Wein. Brandy wird beim Kochen und Backen für pikante Gerichte, Süßspeisen und Kuchen (zum Beispiel Früchtekuchen) verwendet.

Brauner Zucker (Farinzucker) - eignet sich besonders für dunkle Teige und Lebkuchen und zur Verzierung von Tortenplatten

Gelatine - farb- und geschmackloses Gelier- und Verdickungsmittel, das gewöhnlich in Blattform und als Pulver erhältlich ist. Gelatine wird aus Tierknochen und Tierhäuten gewonnen und enthält daher viel Eiweiß.

Kandierte Früchte - zum Beispiel Kirschen. Kandierte Früchte werden durch Einkochen in konzentrierter Zuckerlösung gewonnen. Sie eignen sich sehr gut zur Verzierung von Torten.

Kokosraspel (Kokosflocken), getrocknet - das geraspelte und getrocknete Fruchtfleisch der Kokosnuß.

Marzipanrohmasse - wird aus süßen, sehr fein geriebenen Mandeln, Zucker und Rosenwasser hergestellt. Sie eignet sich als Tortenüberzug sowie für die Herstellung von Pralinen und Konfekt. Marzipan hält Kuchen frisch und verhindert die Verfärbung der Glasur.

Mehl - Produkt aus feingemahlenem Getreide. Beim Backen geht man meistens von feinem Weizenmehl aus.

Puderzucker (Staubzucker) - weißer, fein gemahlener Kristallzucker.

Silberperlen - eßbare, mit Farbstoff gefärbte Zuckerstreusel.

Tragant - der getrocknete Auszug aus der Stammrinde bestimmter Gummibaumarten. Tragant wird als Gelier- und Verdickungsmittel verwendet.

Trockenobst - für Früchtekuchen erforderlich. Beliebte Trockenfrüchte sind Rosinen, Zwetschgen, Feigen, Datteln, Äpfel, Aprikosen und Birnen.

Vanillezucker - Zucker mit einem Zusatz von 5 % echter Vanille, die als dunkle Pünktchen zu sehen ist. Ersatzweise kann Vanillinzucker verwendet werden.

Zuckerglasur - wird manchmal auch als Eiweißglasur bezeichnet. Sie wird beim Trocknen aufgrund der Eiweißverwendung sehr hart.

Zuckerstreusel und Zuckerperlen - werden aus Fondant, Zucker und Farbstoff hergestellt. Sie werden in verschiedenen Farben angeboten.

Dieses Buch mit vielen lustigen Trendtorten ist die perfekte Hilfe für den eiligen Bäcker. Vorgestellt werden mehr als 30 raffinierte Torten, die ohne viel Aufwand und Zeit gebacken und dekoriert werden können.

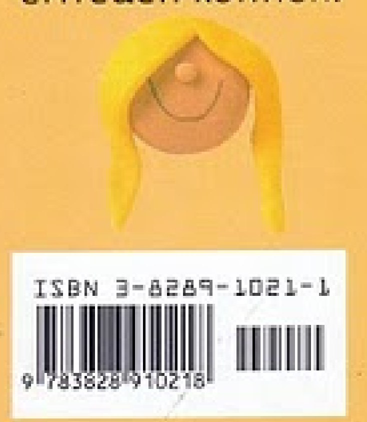
Alles ist Schritt für Schritt erklärt. Zu jedem Rezept finden sich Angaben zu Zutaten und Hilfsmitteln. Eigens angefertigte Farbfotos begleiten den Text, damit auch wirklich jede Torte gelingt.



Sie werden überrascht sein, mit wie wenig Aufwand Sie die originellsten Torten backen können: vom turmbewehrten Märchenschloß über Torten mit liebenswerten Dschungelbewohnern bis zu einem Nest mit zwitschernden Vögeln.



Nahezu für jeden Anlaß – ob Geburtstag, bestandene Führerscheinprüfung, Hochzeit oder Jubiläum – werden Sie eine Idee finden, mit der Sie Ihre Gäste erfreuen können.



ISBN 3-8289-1021-1
9 783828 910218